Wir backen u. kochen mit Hefe

Liebe Hausfrau

Zu den schönsten Arbeiten im Haushalt gehört das Backen. Ob es sich nun um die Osterbrezel, die Weihnachtsstolle oder den Sonntagskuchen handelt – immer ist Backen eine fröhliche Arbeit, und mit berechtigtem Stolz bringt die Hausfrau ihren wohlgeratenen Hefekuchen auf den Tisch. Locker und luftig wird das Gebäck durch Hefe (Bärme, Geest, Germ), die das einzige natürliche Triebmittel ist. Wir können es jederzeit frisch und gebrauchsfertig kaufen.

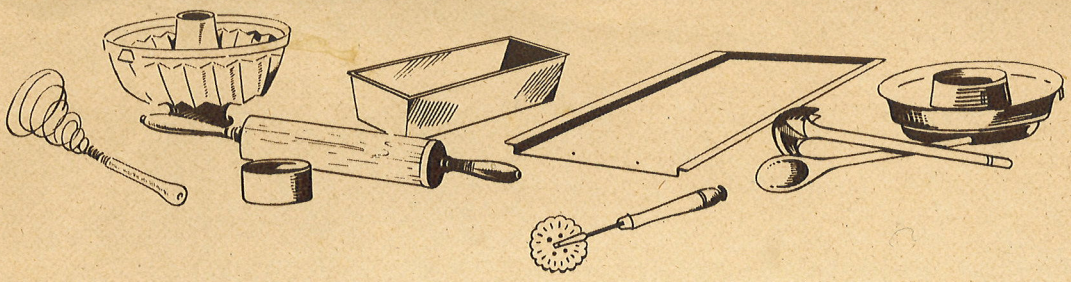
Wenn wir einem Mehlteig Hefe zugeben und ihn milder Wärme aussetzen, so tritt eine Gärung ein, Kohlensäure entwickelt sich und treibt den Teig schon während des Gehens, aber besonders auch später während des Backens hoch. Außerdem bilden sich bei der Gärung feine Geruchs- und Geschmackstoffe, die dem Hefegebäck einen außerordentlichen Wohlgeschmack verleihen. Deshalb ist auch einfaches, sparsam bereitetes Hefegebäck vorzüglich. Außerdem ist die Hefe reich an Vitaminen und Eiweißverbindungen und darum sehr wertvoll für die Gesundheit.

Wir sollten deshalb Hefe viel mehr als bisher verwenden, und zwar nicht allein zum Backen, sondern auch zum Kochen. Alle Suppen und Eintopfgerichte, alle Tunken, Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte schmecken besser und sind nahrhafter und gesünder, wenn sie mit einem Zusatz von Hefe bereitet werden. Am besten wird Hefe in Verbindung mit Fett ausgenutzt. Man gibt sie deshalb beim Kochen zur Einbrenne (Mehlschwitze, Röstmehl, Einmach, Teiglein), bei der sie die sonst übliche Beigabe von saurer Sahne ersetzt. Suppen, Eintopfgerichte, Tunken (Soßen), auch Bratentunken und Gemüse sollten darum stets mit Hefe zubereitet werden.

In welcher Weise und in welcher Menge Hefe beim Backen und zu den Speisen zugegeben werden muß, das lehren die Rezepte dieses Buches, die alle sorgfältig ausprobiert sind. Alle Mengenangaben sind genau gehalten.

Bei der Verwendung von Hefe sind einige wichtige Grundregeln zu beachten, die wir nachfolgend zusammenstellen. Wenn die Hausfrau unser Büchlein fleißig benutzt, wird sie diese Regeln bald beherrschen. Wir hoffen, daß es ihr nicht allein nützt, sondern daß ihr auch das Backen und Kochen mit Hefe nach unsern Rezepten Freude bereitet und sie dieses Buch gern ihren Freundinnen empfiehlt.

Frische Hefe jederzeit beim Bäcker erhältlich!



Das Backen mit Hefe

Temperatur: Backhefe braucht zu ihrer Entfaltung Wärme. Hitze und Kälte schaden ihr jedoch, auch vor dem Austrocknen muß sie geschützt werden. Müssen wir Hefe längere Zeit aufbewahren, so legen wir sie eingewickelt an einen kühlen, aber frostfreien Ort. Am besten ist es, die Hefe möglichst frisch zu verwenden. Soll die Hefe ihre Triebkraft entwickeln, so braucht sie handwarme Temperatur. Deshalb verwenden wir alle Zutaten zum Hefeteig: Mehl, Milch, Eier usw., leicht angewärmt, die Butter zerlassen oder schaumig gerührt. Heiß aber darf keine der Zutaten sein, sonst verliert die Hefe die Gärfähigkeit, und unser Teig bleibt sitzen.

Mehl und Flüssigkeit: Je lockerer das Mehl ist, desto leichter und gleichmäßiger wird es hochgetrieben. Deshalb sieben wir es vor dem Gebrauch. Klumpiges und feuchtes Mehl ist zum Backen untauglich. Zur Herstellung von Kuchen und Hefespeisen verwendet man nur Weizenmehl. Bei der Menge richtet man sich genau nach den Rezepten. Doch ist zu beachten, daß das Mehl, je nach Qualität und Ausmahlung, zuweilen mehr oder weniger Flüssigkeit aufzunehmen vermag. Man muß darum zuweilen mit der Flüssigkeitsmenge ein wenig zurückhalten. Die Schwankungen sind aber gering, und bei einiger Übung kann man leicht genau beurteilen, wieviel Flüssigkeit man nehmen muß. Für Kuchen, die in der Form gebacken werden, kann der Teig etwas weicher sein, während er für Blechkuchen fest sein muß.

Eier: Die in den Rezepten angegebene Eiermenge kann bei Eierknappheit vollkommen wegfallen, da der Hefeteig ohne Eier, dafür aber mit etwas Salatöl zubereitet, ebenso mürb und gut wird. Man kann auch an Stelle von Eiern 1 Eßlöffel Sojamehl auf 500 g Mehl nehmen. Bei gerührtem Hefeteig kann man statt der Eier „Milei" verwenden. Man rührt zwei Eßlöffel Milei mit 8 Eßlöffel Wasser an und schlägt die Masse mit dem Schneebesen. Sie wird so steif wie Eischnee und läßt sich unter den gerührten Teig ziehen.

Backformen und Backbleche müssen gut gefettet sein. Man darf Bleche nie bis zum Rand mit Teig belegen, da der Teig sonst darüber hinausläuft. Am besten verwendet man Bleche mit Rand. Fehlt der Rand an der vorderen Seite, so kann man einen mit gefettetem Papier umwickelten Holzstab einklemmen.

Das Backen. Hefeteig wird, sofern es nicht bei einzelnen Rezepten anders angegeben ist, bei guter Mittelhitze gebacken. Probe: Ein Stück Papier muß im Ofen in 4—5 Minuten bräunen.
Bei Benutzung des Kohlenherdes bringt man den gegangenen Teig in den gut vorgeheizten Ofen. Beim Elektroherd richtet man sich nach der besonderen Anweisung für diese Herde. Im allgemeinen muß man Gebäck, das die Form behalten soll, also Stollen, Kleingebäck usw., immer in den heißen Ofen bringen, da es sonst leicht auseinander läuft. Ebenso muß man Hefeteig, der im kalten Wasser gegangen ist, stets in den heißen Ofen bringen, da in diesem Fall der große Temperaturunterschied das Gebäck schnell hochgehen läßt. Hat man beim Kohlenherd zuviel Oberhitze, so legt man ein in kaltes Wasser getauchtes Papier auf den Kuchen, bei zu starker Unterhitze legt man ein Blech oder einen Rost unter. Ist der Ofen zu heiß, so bräunt das Gebäck zu rasch und kann innen nicht gar werden.
Beim Gasherd kann man den Kuchen in den kalten Ofen einschieben, dann anzünden und die Flamme während der ersten 5 Minuten bohnengroß, dann größer stellen. Kuchen in der Form schiebt man auf der untersten Schiene, Blechkuchen auf der mittleren, Kleingebäck auf der obersten Schiene ein.

Garprobe. Der Kuchen ist gar, wenn ein Hölzchen, das man einsteckt, sich nach dem Herausnehmen trocken anfühlt. Klebt Teig daran, so muß der Kuchen noch länger backen. Kuchen in der Form läßt man vor dem Stürzen 5—10 Minuten in der Form abkühlen. Geht ein Kuchen schwer aus der Form, legt man ein in kochendheißes Wasser getauchtes ausgewundenes Tuch für einige Minuten um die Form. Ist der Kuchen zu dunkel geraten, wird er mit einem kleinen Reibeisen abgerieben.

Die Herstellung des Hefeteigs

Diesen Abschnitt sollte jede Hausfrau genau durchlesen. Die Zubereitung bleibt für alle Rezepte die gleiche. Wir unterscheiden drei Grundarten: den einfachen Hefeteig, den gerührten Hefeteig, den Hefeteig im Wasserbad.

Der einfache Hefeteig. Zunächst holt man alle im Rezept angegebenen Zutaten aus der Vorratskammer in die warme Küche und läßt sie dort etwa 1 Stunde lang warm werden. Dann erst beginnt man mit der Bereitung des Teiges.

Man zerbröckelt die Hefe und rührt sie mit ein wenig warmer Milch zu Brei. Das Mehl siebt man in eine große Schüssel und macht in der Mitte eine Vertiefung. In dieser Vertiefung verrührt man 1 Eßlöffel Zucker mit 3 Eßlöffel Mehl und der gut aufgelösten Hefe. Dieser Teig, der Hefestück, Vorteig oder Dampfl genannt wird und dem weder Salz noch Fett beigefügt werden darf, muß nun zugedeckt an einem warmen (nicht heißen) Ort 30 Minuten gehen. Ist er etwa doppelt so hoch aufgegangen, fügt man die übrige Milch und das übrige Mehl zu, gibt die Eier und die zerlassene, lauwarme Butter bei und schlägt den Teig tüchtig, bis er Blasen wirft und sich vom Rand der Schüssel löst. Rosinen, Mandeln und andere Zutaten werden jetzt erst beigefügt. Leicht mit Mehl bestreut, läßt man den Teig an einem warmen Ort nochmals gehen. Er ist reif, wenn ein leichter Fingerdruck auf der Oberfläche sich sofort wieder glättet. Bei Kuchen, die in der Form gebacken werden, läßt man den Teig in der Form gehen. Den Teig zu Blechkuchen und Kleingebäck läßt man in der Schüssel gehen und ein zweites Mal 10—15 Minuten nach dem Ausrollen und Formen. Dabei fällt er durch den Druck etwas zusammen, man muß deshalb warten, bis er wieder aufgegangen ist. Dann erst wird der Kuchen bestrichen, bestreut oder belegt.

Der gerührte Hefeteig. Die Hefe wird zerbröckelt und mit etwas Milch aufgelöst. 1 Eßlöffel Zucker, 2—3 Eßlöffel Mehl und die aufgelöste Hefe verrührt man zu Brei und läßt diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 10—15 Minuten gehen. Inzwischen rührt man die Butter schaumig und fügt wechselweise den Zucker, die gequirlten Eier und mindestens die halbe Mehlmenge bei, bis der Teig dicklich wird. Dann gibt man das gut gegangene Hefestück, das übrige Mehl, Salz und, falls nötig, die restliche lauwarme Milch zu und rührt den Teig, bis er Blasen wirft.

Wie der Hefeteig entsteht:

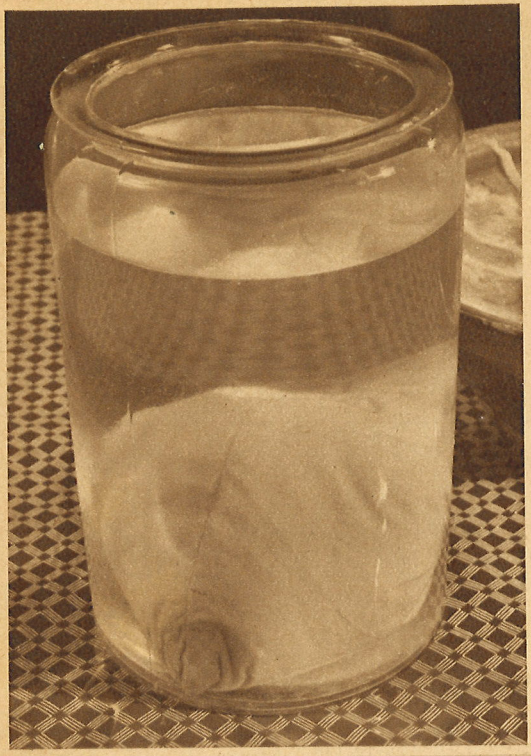
Vorteig: Die Hefe wird zerbröckelt.

Der angerührte Vorteig ist gegangen.

Der Hefeteig wird abgeschlagen.

Der Teig ist schön hochgegangen und backfertig.

Hefeteig auf kaltem Wege zubereitet.



Im Beutel wird der Teig in handwarmes Wasser gelegt.

Ist er gegangen, steigt er an die Oberfläche.

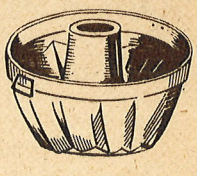
Rosinen, Nüsse und andere Zutaten werden zuletzt beigefügt. Dann verfährt man weiter, wie unter „Der einfache Hefeteig" angegeben ist.

Der Hefeteig im Wasserbad. Sowohl den einfachen als auch den gerührten Hefeteig kann man, nachdem er abgeschlagen ist, anstatt an einem warmen Ort in einem mit Wasser gefüllten Gefäß gehen lassen. Er braucht in diesem Fall viel weniger Zeit zum Aufgehen. Man füllt einen hohen Topf oder einen Eimer etwa ¾ voll mit lauwarmem Wasser (25 bis 27 Grad Celsius). Feste Teige formt man zur Kugel, weiche bindet man locker in ein leichtes dichtes Tuch (Nessel). Der Teig muß unten liegen, das Wasser reichlich überstehen. Nach 10—20 Minuten ist der Teig genügend gegangen, er steigt dann hoch. Wenn keine Eier im Teig sind, so dauert es etwas länger. Man nimmt den hochgegangenen Teig aus dem Wasser, streicht ihn vom Tuch ab und läßt ihn gut abtropfen. Der Teig wird dann mit den übrigen Zutaten vermischt und in die Form oder auf das Backbrett gegeben. Vor dem Belegen und Backen läßt man ihn nochmals 10 Minuten gehen. Man kann den Teig auch in kaltem Wasser gehen lassen. Es dauert dann 45—60 Minuten, bis er aufsteigt. In diesem Fall darf auch der Zucker erst nach dem Aufgehen beigefügt werden. Die Zutaten werden kalt verarbeitet, die Hefe wird mit etwas kalter Milch verrührt, dann knetet man sie sofort mit allen Zutaten außer Zucker und Salz zu einem ziemlich festen Teig und läßt diesen in kaltem Wasser gehen.

Merke genau

1. **Benutze** immer frische Hefe.
2. **Schütze** die Hefe vor Hitze und Kälte.
3. **Löse** die Hefe zunächst in wenig handwarmer Flüssigkeit auf und gib erst dann nach und nach mehr Flüssigkeit dazu.
4. **Siebe** das Mehl vor dem Backen! In einem gut gelockerten Mehl ist die Gärkraft der Hefe stärker.
5. **Bringe** die Hefe nie mit heißer Flüssigkeit oder heißem Fett in Berührung, denn sie verliert dann ihre Gärfähigkeit.
6. **Auch** mit Salz darf die Hefe nicht in direkte Berührung kommen.
7. **Gib** kein Fett zum Vorteig; Fett verzögert die Entwicklung des Vorteiges.
8. **Verwende** alle Zutaten in leicht angewärmtem Zustande, besonders in der kalten Jahreszeit.
9. **Lasse** die Teige nicht zu reif werden. Der Teig ist reif, wenn ein leichter Fingerdruck auf seine Oberfläche sich sofort wieder glättet.
10. **Willst** du Eier sparen, nimm etwas mehr Hefe.

Der gut geratene Hefe-Napfkuchen (Bund, Gugelhupf).



Backrezepte

Kuchen in der Form

Die Backformen sollen immer mit Naturbutter eingefettet werden, weil dadurch das Gebäck an Wohlgeschmack gewinnt, besonders dann, wenn zum Teig nur Kunstbutter oder Fett verwendet wird.

1. Napfkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 150 g Butter (Fett), 125 g Zucker, 2 Eier, knapp ¼ l Wasser oder Milch, 60 g gehackte süße Mandeln, 125 g gewaschene Sultaninen, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Man stellt einen gerührten Hefeteig her, läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen und bäckt ihn etwa 50—60 Minuten aus.

2. Feiner Napfkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Butter, 150 g Zucker, 4 ganze Eier und 2 Eigelb, knapp ⅛ l Milch, 35 g süße und 5 g bittere Mandeln, 125 g Sultaninen, 35 g Zitronat, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Man stellt einen gerührten Hefeteig her, läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen und bäckt ihn aus. Backzeit 60 Minuten.

3. Gugelhupf.

Zutaten: 500 g Mehl, 100—125 g Fett, 125 g Zucker, 1 Ei, ¼ l Milch oder Wasser, 50 g Sultaninen, 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Man stellt einen gerührten Hefeteig her, läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen und bäckt ihn aus. Backzeit 50—60 Minuten. Den fertigen Kuchen überzieht man mit Zucker- oder Schokoladenglasur und bestreut ihn mit gehobelten Mandeln.

4. Dicker Kuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 60 g Fett, 50 g Zucker, ¼ l Milch, ½ Teelöffel Salz und 25 g Hefe; zum Bestreichen Zuckerwasser.

Man stellt einen gerührten Hefeteig her, den man nach dem Gehen auf mit Mehl bestäubtem Brett nochmals leicht durchknetet, in eine runde Torten- oder Kuchenform setzt und 20 Minuten gehen läßt. Dann bestreicht man ihn mit dicker Zuckerlösung und zeichnet mit einem scharfen Messer gleichmäßig Quadrate ein. Man darf aber nicht bis zum Boden des Kuchens durchschneiden. Nach Belieben wird mit gehackten Nüssen oder Mandeln bestreut. Backzeit 45 Minuten.

5. Wickelkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Butter (Kunstbutter), 125 g Zucker, ⅛ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe; Belag: Zucker, Korinthen, Zitronat und Zimt oder Kakao.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her und läßt ihn an einem warmen Ort gehen. Danach rollt man ihn auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu einem Streifen von etwa 15 cm Breite aus und bestreut ihn mit einem Gemisch von Zucker, Korinthen, Zitronat und Zimt oder Kakao. Dann rollt man den Streifen auf und legt ihn schneckenartig in eine gefettete Springform. Er soll im Warmen nochmals 20 Minuten gehen. Backzeit 60 Minuten.

6. Klöben (Holsteiner Festgebäck).

Zutaten: 1½ kg Mehl, 150 g Fett (Kunstbutter), 60 g Zucker, 3 Eier, ¾ l Milch, je 125 g Korinthen und Rosinen, 100 g Zitronat, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Salz und 100 g Hefe.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Den gut verarbeiteten Teig formt man zu einem Brot, kerbt dieses mit dem Messer der Länge nach ein, bestreicht es mit lauwarmem Wasser und legt es in eine Kastenform. Backzeit 1½ Stunde. Bei kleineren Formen bäckt man entsprechend kürzere Zeit.

7. Apfelschnecke.

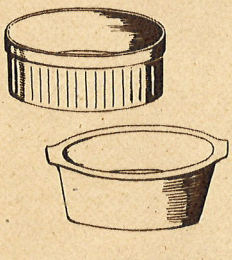
Zutaten: 500 g Mehl, 80 g Fett, 60 g Zucker, 1 Ei, ⅛ l Milch, 50 g gehackte Mandeln, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Salz und 40 g Hefe; Belag: ½—¾ kg gedünstete, gezuckerte Apfelscheiben.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach rollt man den Teig auf einem mehlbestäubten Brett zu einer länglichen Platte aus, belegt ihn mit den Apfelstückchen, rollt ihn auf, legt ihn schneckenartig in eine gefettete Springform und läßt ihn im Warmen nochmals 20 Minuten gehen. Backzeit 1 Stunde. Der fertige Kuchen wird mit Zuckerglasur überzogen.

8. Geburtstags-Rosenkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 150 g Fett, 140 g Zucker, 2 Eier, etwa ¼ l Milch, 60 g abgezogene gehackte süße Mandeln, 100 g Rosinen, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach wird der Teig auf einem mehlbestäubten Brett zu einer etwa 1 cm dicken Platte ausgerollt, mit Sultaninen und gehackten Mandeln bestreut und aufgerollt. Die Rolle schneidet man in 5 cm dicke Schnecken, die man nebeneinander in eine gefettete Springform setzt. Man läßt den Kuchen noch etwa 20 Minuten aufgehen. Backzeit 45 Minuten. Man kann die Platte auch mit Marmelade bestreichen und vor dem Backen fingerbreit Milch in die Form gießen.



Die Schnecken zum Rosenkuchen werden in die Form gesetzt und mit etwas frischer Milch gebacken.

9. Ringkuchen oder Savarin.

Zutaten: 200 g Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, 2 Eier, ⅛ l Milch, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 20 g Hefe. Zum Bestreichen: 100 g Aprikosenmarmelade, 2 Eßlöffel Rum, 6 Eßlöffel Fruchtsaft, einige gehackte süße Mandeln oder Nüsse; als Beigabe Kompott oder Vanilletunke.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Nach dem Aufgehen gibt man ihn in eine eingefettete Form und kann ihn dann gleich backen, sofern er im Wasser gegangen ist. Andernfalls muß er noch kurze Zeit gehen. Am besten verwendet man zum Backen eine Kranzform. Backzeit 35 bis 40 Minuten bei Mittelhitze. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt, mit einer Mischung von Rum und Fruchtsaft getränkt, mit der Aprikosenmarmelade überzogen und mit den Mandeln bestreut. Man gibt ihn heiß zu Tisch.

10. Haselnußring.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Fett, 80 g Zucker, 1 bis 2 Eier, ⅕ l Milch, ½ Teelöffel Salz und 30 g Hefe; zur Fülle: 150 g geriebene Haselnüsse, 150 g mit Vanille gewürzter Zucker, 5—6 Eßlöffel saurer Rahm oder Milch. Zum Glasieren: 100 g Staubzucker, 2 Eßlöffel Wasser.

Man bereitet einen einfachen Hefeteig, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Dann rollt man den Teig auf mit Mehl bestäubtem Brett zu einer rechteckigen Platte aus, bestreicht diese mit Haselnußfülle, rollt sie auf, legt die Rolle in eine ausgefettete Ringform und läßt sie 20 Minuten gehen. Backzeit 45 Minuten bei guter Hitze. Nach dem Backen wird der Kuchen mit Zuckerglasur überzogen.

11. Steirische Poganze.

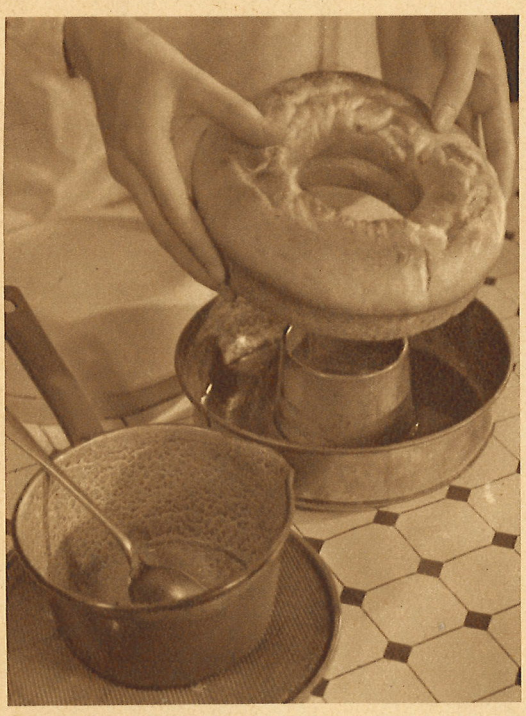
Zutaten: 250 g Mehl, 30 g zerlassenes Fett, 40 g Zucker, 1 Ei, 1/16 l Milch, 1 Prise Salz und 20 g Hefe. Fülle: 750 g geraspelte Äpfel, 100 g Rosinen, 80—100 g Butter, 50 g Zucker.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, läßt ihn an einem warmen Ort gehen und rollt ihn dann zu einer halbfingerdicken Platte aus, die man so in eine gefettete Backform legt, daß der Rand weit überhängt wie eine Schleppe. Den Boden bestreicht man mit zerlassener Butter und gibt ¼ der Fülle darauf. Den überhängenden Rand schneidet man viermal ein und legt einen Teiglappen über die Fülle. Darauf kommt wieder Butter, ein Teil Fülle, darüber der zweite Teiglappen usw. Die obere Teigschicht wird mit dem Rest der Butter bestrichen. Backzeit 35—45 Minuten.

12. Gekochter Hefekuchen.

Zutaten: 250 g Mehl, 65 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, knapp ⅛ l Milch, 65 g Mandeln, 65 g Sultaninen, 1 Prise Salz und 20 g Hefe. Zuckerguß aus 125 g Puderzucker und 3 Eßlöffel Wasser oder Zitronensaft.

Man bereitet einen einfachen oder gerührten Hefeteig, schlägt ihn ab und mengt zuletzt die Mandeln und Sultaninen unter. Dann füllt man ihn in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute (ausgebröselte) Puddingform und läßt ihn im Wasserbad kochen. Kochzeit 1 Stunde. Wenn der Kuchen erkaltet ist, wird er mit Zuckerguß überzogen. Man schneidet ihn erst tags nach der Herstellung an.



Der Ringkuchen wird nach dem Backen in die Form zurückgegeben, in die man gesüßten Rum oder Obstsaft gegossen hat.

Steirische Poganze: Der überhängende Teig wird über Lagen von gezuckerten Äpfeln in die Form zurückgeschlagen.

Ausgerollte Blechkuchen

Der Streusel zum Kuchen wird zwischen den Fingern zu Krümeln verarbeitet.

13. Pflaumen- oder anderer Obstkuchen.

Zutaten: 250 g Mehl, 50 g Butter (Kunstbutter), 50 g Zucker, ⅛ l Milch oder Wasser, 1 Prise Salz und 20 g Hefe. Belag: 1 kg Pflaumen oder anderes Obst, 100 g Zucker, 5 g Zimt.

Man bereitet einen einfachen Hefeteig und läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen. Dann wird er auf ein Blech ausgerollt, nochmals 20 Minuten gehen gelassen, mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut, mit den entkernten, aufgeschnittenen Pflaumen oder mit entsprechend vorbereitetem anderen Obst belegt und 25—30 Minuten bei Mittelhitze gebacken.

14. Obstkuchen mit Guß in der Springform.

Zutaten zum Teig wie „Pflaumen- oder anderer Obstkuchen". Belag: 500—750 g rohes oder gedünstetes Obst. Guß: ¼ l Milch, 1 Prise Salz, 5 geriebene bittere Mandeln, 20 g Grieß, 25 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Eischnee, 1/16 l saure Sahne.

Vorbereitung des Teiges wie „Pflaumen- oder anderer Obstkuchen". Nach dem zweiten Gehen wird das Obst aufgelegt und der Guß darübergegossen. Zum Guß kocht man Milch, Salz, Mandeln und Zucker auf, streut den Grieß hinein und läßt ihn aufquellen. Dann nimmt man den Brei vom Feuer und zieht das mit der sauren Sahne verquirlte Eigelb und zuletzt den Eischnee darunter. Der fertige Kuchen kommt sofort in den Ofen. Backzeit 40—50 Minuten.

15. Thüringer Apfelkuchen.

Zutaten wie zu „Pflaumen- oder anderer Obstkuchen". Belag: ¾ l Milch mit 100 g Grieß und 200 g Zucker zu einem dicken Brei gekocht; 1 kg Apfelscheiben, ¼ l Milch, 100 g Korinthen, 2 Eßlöffel Rum, 2 Eigelb und Eischnee.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Dann rollt man ihn aus, legt ihn auf ein gut gefettetes Blech und läßt ihn nochmals 20 Minuten gehen. Man bestreicht ihn mit der reichlichen Hälfte des Breies, legt darauf die Apfelscheiben, vermischt Milch, Korinthen, Rum, Eigelb und Eischnee mit dem übrigen Brei und streicht die Masse über die Apfel. Backzeit 40—50 Minuten.

16. Streuselkuchen (Schlesischer Blechkuchen).

Zutaten: 500 g Mehl, 75 g Fett (Kunstbutter), 125 g Zucker, ¼ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe. Belag: 300 g Mehl, 150 g Kunstbutter, 200 g Zucker, 50 g gehackte süße Mandeln oder einige Tropfen Mandelessenz oder 5 g Zimt.

Den Teig wie zu „Mecklenburger Kaffeekuchen" bereiten, ohne Rand ausrollen und gehen lassen. Butter, Zucker, Mehl, Mandeln, Zimt zu Streusel reiben und kneten und gleichmäßig über den mit Fett bestrichenen Kuchen verteilen. Backzeit 25—30 Minuten bei Mittelhitze. Vor dem Backen kann man 30 g Sultaninen darüber streuen.

17. Gefüllter Streuselkuchen.

Zutaten zum Teig und zum Belag wie zu „Streuselkuchen". Zum Füllen: 400 g Marmelade, mit Zuckerwasser verdünnt.

Zubereitung wie „Streuselkuchen". Bevor man die Streusel aufstreut, bestreicht man die Teigplatte mit der Marmelade.

18. Mecklenburger Kaffee- oder Butterkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 75 g Fett (Kunstbutter), 100 g Zucker, ¼ l Milch oder Wasser, 1 Prise Salz und 40 g Hefe. Belag: 100 g Rosinen, 125 g Butter, 100 g Zucker, 5 g Zimt.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach knetet man ihn gut durch, zieht ihn auf ein Blech oder rollt ihn knapp 1 cm dick aus und läßt ihn wieder gehen. Den Rand des Teiges formt man zu einem Wulst, belegt diesen mit Rosinen, bestreicht den übrigen Teig mit zerlassener Butter und bestreut ihn dick mit Zucker und Zimt. Backzeit 20—30 Minuten.

19. Bienenstich.

Zutaten: 250 g Mehl, 40 g Fett, 50 g Zucker, ⅛ l Milch oder Wasser, 1 Prise Salz und 20 g Hefe. Zum Belag: 100 g Butter, 100 g Zucker, 80 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 1 Päckchen Vanillezucker. Zum Füllen: 1 Eigelb, 40 g Zucker, 1 Teelöffel Stärkemehl, 1/16 l Milch, ½ Päckchen Vanillezucker, 50 g Butter.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Nach dem Gehen wird er 1 cm dick ausgerollt und nochmals 20 Minuten gehen gelassen. Die Butter zum Belag wird mit dem Zucker, Vanillezucker und Mandeln aufgekocht und warm über den Teig gestrichen. Man bäckt den Kuchen 45 Minuten bei mittlerer Hitze. Nach dem Backen und Auskühlen kann man ihn füllen. Zur Füllung werden Zucker und Eigelb schaumig gerührt und mit Mehl und Milch auf dem Feuer abgeschlagen, bis man eine dickliche Creme hat. Die Creme rührt man kalt, schneidet den erkalteten Kuchen quer durch und füllt ihn.

20. Käsekuchen.

Zutaten: 300 g Mehl, 60—80 g Fett, 60 g Zucker, 1 Ei, ⅛ l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe. Belag: 500 g Käse (Quarg), 40 g Mehl oder Puddingmehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2—3 Eßlöffel saure Milch oder Rahm, 60 g Rosinen.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Nach dem Gehen rollt man ihn knapp ½ cm dick aus, legt ihn auf ein gefettetes Blech, läßt ihn nochmals 20 Minuten gehen, bestreicht ihn mit der Käsefülle und dann mit Butter oder einem Eigelb. Backzeit 45 Minuten bei Mittelhitze. Zur Käsefülle wird der Quarg durch ein Sieb gestrichen und mit den angegebenen Zutaten gut verrührt.

21. Sächsischer Speckkuchen.

Zutaten: 200 g Weizenmehl, 200 g Roggenmehl, 125 g Fett, 30 g Zucker, 2 Eigelb, ⅛ l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe. Belag: 150 g in kleine Würfel geschnittener Speck, 3 Eier und Salz, 5 g Kümmel.

Man stellt einen gerührten Hefeteig her, den man nach tüchtigem Durchkneten an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Dann drückt man ihn in eine flache Pfanne oder Springform, formt einen Rand, bestreut mit Speck und Kümmel, gießt die gequirlten Eier über und bäckt den Kuchen 30 Minuten bei guter Hitze im Backofen.

Geformte Kuchen auf Blech gebacken

22. Einfacher Hefekranz.

Zutaten: 750 g Mehl, 100—120 g Fett, 125 g Zucker, 1—2 Eier, ¼ l Milch, ½ Teelöffel Salz und 40 g Hefe.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Nach dem Gehen teilt man ihn in drei gleiche Teile, formt aus jedem Teil eine Rolle und flicht aus den drei Rollen einen Zopf, den man auf dem Blech rund zum Kranz legt. Man läßt ihn nochmals 20 Minuten gehen und bäckt ihn bei guter Hitze 45 Minuten. Vor dem Backen kann man ihn mit Eigelb bestreichen und mit geriebenen Nüssen bestreuen.

23. Feiner Milchstriezel.

Zutaten: 500 g Mehl, 200 g Fett, ⅛—¼ l Milch, Ei zum Bestreichen, 1 Prise Salz und 50 g Hefe; zum Nachkneten etwa 250 g Mehl.

Man stellt einen einfachen oder gerührten nicht zu weichen Hefeteig her. Man läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen und knetet dann das restliche Mehl unter. Aus der Masse formt man 2 Striezel und bestreicht diese vor dem Backen mit gequirltem Ei. Backzeit 30—35 Minuten bei ziemlich starker Hitze.

Der Hefekranz wird geflochten.

Ein herrlicher Kranz (s. Seite 8) und knusprige Hefeschüsselchen (s. Seite 16) prangen auf dem Ostertisch.

Der gefüllte Kirschkranz wird auf das gefettete Blech gelegt und eingeschnitten.

Ein Pflaumenstrudel rollt sich leicht, wenn man den zarten Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollt.

24. Kartoffelhefezopf.

Zutaten: 750 g Mehl, 500 g gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, 100 g Butter oder Fett, 100 g Zucker, 250 g Rosinen, ¼ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, läßt ihn kurze Zeit an einem warmen Ort gehen und verarbeitet ihn mit allen Zutaten zu einem lockeren Teig, den man nochmals aufgehen läßt. Dann flechtet man ihn zu einem Zopf und bestreicht mit Eigelb. Backzeit ungefähr 60 Minuten.

25. Kirschkranz.

Zutaten: 250 g Mehl, 80 g Butter (Kunstbutter), 1 gequirltes Ei, 1/16 l Milch, 1 Prise Salz und 15 g Hefe. Zur Fülle: 60 g Zucker, etwas Zimt, 50 g abgezogene, geriebene Nüsse, 100 g entkernte Kirschen, 20 g Butter.

Man bereitet einen einfachen Hefeteig, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt, gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett oder eine Serviette und rollt ihn zu einem etwa ½ cm dicken Rechteck aus. Die Teigplatte wird mit Butterflöckchen belegt und mit Zucker, Zimt, Nüssen und Kirschen bestreut. Dann rollt man sie der Länge nach zusammen und legt sie als Kranz auf ein gefettetes Backblech. Mit einem Messer teilt man den äußeren Rand bis ungefähr zur Mitte in dicke Scheiben, schneidet aber den Boden nicht ganz durch. Auf jede Scheibe legt man eine Kirsche. Backzeit 30 Minuten bei Mittelhitze. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit Staubzucker oder bestreicht ihn mit einer Zuckerglasur.

26. Pflaumenstrudel.

Man bereitet einen Hefeteig wie zu Kirschkranz, rollt ihn auf bemehltem Tuch aus, bestreut mit Bröseln und belegt mit entkernten halbierten Pflaumen und einigen gehackten Nüssen. Dann rollt man den Teig auf dem Tisch oder auch auf einem Tuch auf und bäckt die Rolle auf gefettetem Blech 30 Minuten.

27. Nußrolle.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Fett (Kunstbutter), 125 g Zucker, 1 Eigelb, ⅛ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe. Zur Fülle: 150 g geriebene Nüsse, 3 geschlagene Eiweiß, 100 g Puderzucker.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach rollt man auf einem mehlbestäubtem Brett eine 1 cm dicke Platte aus, bestreicht diese mit der gut verrührten Nußfülle, rollt sie auf und bäckt auf gefettetem Blech 25—30 Minuten. Der Kuchen muß goldbraun sein.

28. Geflochtener gefüllter Kranz.

Zutaten: 500 g Mehl, 80 g Fett, 100 g Zucker, 2 Eier, ¼ l Milch, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Kardamom, 1 Prise Salz und 50 g Hefe. Zur Füllung: 40 g Butter, 60 g Zucker, je 80 g Rosinen, Korinthen und gehackte süße Mandeln. Zum Bestreichen: 20 g Butter, 20 g Zucker.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Der aufgegangene Teig wird rechteckig

Die wohlgeratene Weihnachtsstolle.

ausgerollt, mit Butter bestrichen und längs in drei Streifen geschnitten. Die Streifen werden so mit Fülle belegt, daß ein Rand frei bleibt. Die Ränder bestreicht man mit Ei, klappt die Streifen zusammen, flicht zum Kranz, legt ihn auf das gefettete Blech. Um das Auseinanderfließen des Kranzes zu verhindern, umgibt man ihn mit dem Rand einer gefetteten Springform und stellt in die Mitte ein festes rundes Gefäß, am besten eine Konservendose, die man außen einfettet. Auch ein Küchenwunder eignet sich gut als Backform. Man bestreicht den Kranz mit Ei, bestreut ihn mit Vanillezucker und läßt ihn an einem warmen Ort nochmals gehen. Backzeit etwa 45 Minuten. Statt der angegebenen Fülle kann man 500—750 g Marmelade nehmen.

29. Ostpreußischer Mohnstriezel.

Zutaten: 500 g Mehl, 200 g Fett, 60 g Zucker, 2 Eier, ⅛—¼ l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe; zum Nachkneten: etwa 250 g Mehl. Zur Füllung: 250 g blauer Mohn, etwa 100 g Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, 50 g süße Mandeln, Wasser, Rosenspiritus, 2 Eßlöffel Milch und 10 g Hefe. Zum Bestreichen: 1 Ei.

Den Mohn mit reichlich Wasser aufkochen, das Kochwasser abgießen und durch kaltes Wasser ersetzen, 10 Minuten stehen lassen, dann auf ein Sieb schütten und gut ablaufen lassen. Die gebrühten, abgezogenen Mandeln mit dem Mohn zweimal durch die Fleischmaschine treiben, mit Ei, Mehl, Zucker und Rosenspiritus nach Geschmack vermengen und wenn nötig etwas Wasser zugeben. Die Fülle kann durch Korinthen verfeinert werden. Milch und Hefe gibt man zu, wenn sie etwas abgekühlt ist.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach rollt man auf einem mehlbestäubten Backbrett fingerdicke Platten aus, die man mit Mohnfülle bestreicht. Am Rand muß ein fingerbreiter Streifen frei bleiben. Die Ränder werden mit Eiweiß bestrichen und die Platten aufgerollt. Auf gefettetem Backblech läßt man die Striezel nochmals etwa 25 Minuten gehen und bestreicht sie dann mit gequirltem Ei. Backzeit 25—30 Minuten bei nicht zu starker Hitze. Nach dem Backen bestreicht man mit Zuckerguß.

30. Thüringer Weihnachtsstolle.

Zutaten: 1 kg Mehl, 250 g Butter (Kunstbutter), 200 g Zucker, ½ l Milch, 2 Messerspitzen abgeriebene Zitronenschale, 250 g Sultaninen, 100 g gehackte Mandeln, 100 g fein geschnittenes Zitronat, 10 g Salz und 100 g Hefe. Zum Bestreichen und Bestreuen: 100 g Butter, 80 g Puderzucker mit Vanille.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man im Warmen gehen läßt. Danach wird der Teig sehr gut durchgearbeitet und mit Sultaninen, Mandeln und Zitronat vermengt. Der Teig muß ziemlich fest sein, nötigenfalls wird er noch einmal mit Mehl durchgeknetet. Man läßt ihn noch etwa 1 Stunde gehen und formt dann 2 Stollen. Backzeit etwa 1 Stunde bei Mittelhitze. Nach dem Backen bestreicht man mit zerlassener Butter und bestreut mit Staubzucker.

31. Schnitzbrot.

Zutaten: ½ kg getrocknete Birnen, ½ kg getrocknete Zwetschgen, ¼ kg Nüsse, ¼ kg Sultaninen, ½ kg Feigen, etwas Kirschwasser, 25 g Zimt, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale, etwas Nelken, Fenchel und Anis nach Belieben, 1 kg Mehl, 375 g Zucker, Salz, 80—100 g Hefe. Glasur: 250 g Puderzucker, 5 Eßlöffel Wasser.

Die Birnen und Zwetschgen befreit man von Stielen und Kernen, wäscht sie, schneidet sie in grobe Stücke und weicht sie ein. Man kocht sie ½ Stunde mit ½ l Wasser, seiht sie ab und läßt sie über Nacht stehen. Gleichzeitig macht man einen kleinen Vorteig, den man über Nacht gehen läßt. Am nächsten Tag bereitet man mit dem Vorteig, Mehl und der Obstbrühe einen ziemlich festen Teig. Dann gibt man die übrigen Zutaten, zuletzt die gewaschenen und zerschnittenen Feigen zu, verknetet alles mit nicht zu starkem Druck, bis sich der Teig von der Schüssel löst, formt auf mit Mehl bestäubtem Brett Laibchen, läßt sie nochmals gehen, bäckt sie in gut heißem Ofen und streicht nach dem Backen Glasur darüber. Backzeit 60—80 Minuten.

32. Osterbrot.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Fett oder Öl, 75 g Zucker, 1 Ei, ¼—⅜ l Milch, je 100 g Korinthen, Haselnüsse oder süße Mandeln, Sultaninen, abgeriebene Schale einer halben Zitrone oder Zimt und 50 g Hefe.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Teig her und läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen. Aus dem Teig formt man ein längliches Brot oder drei Rollen, aus denen ein Zopf geflochten wird. Den Teig läßt man auf dem Blech noch etwa 15 Minuten gehen. Backzeit 45 Minuten. Nach 40 Minuten wird der Zopf mit zerlassener Butter oder Milch bestrichen. Nach dem Backen noch heiß mit Puderzucker bestreuen.

Hörnchen werden mit Marmelade gefüllt.

Kleingebäck

33. Wiener Kartoffelkipfel.

Zutaten: 400 g Mehl, 400 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 100 g Fett, 50 g Zucker, 1 Ei, 4 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe. Fülle: Marmelade, Quarg oder Mohn. (Siehe Käsekuchen S. 8 und Mohnstriezel S. 10, Hälfte der Menge genügt).

Man bereitet einen einfachen Hefeteig, läßt ihn an einem warmen Ort gehen und mischt dann die kalten Kartoffeln unter. Dann knetet man den Teig nochmals gut durch, läßt ihn etwa 1 Stunde gehen, rollt ihn aus, rädelt Vierecke ab, belegt mit der Fülle, rollt „Kipfel" (Hörnchen) auf, bestreicht sie mit Zuckerwasser oder mit einem mit Milch verdünnten Ei und bäckt sie im Ofen goldbraun. Backzeit 15 Minuten.

34. Hörnchen süß.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, ⅛—¼ l Milch, Salz nach Geschmack und 40 g Hefe. Füllung: 200 g Korinthen oder Rosinen, 100 g süße und 4 bittere Mandeln, 1 Messerspitze Zimt, 3 Eßlöffel Zucker und 1 Eiweiß.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt, danach rollt man ihn ½ cm dick aus. Mit dem Backrädchen teilt man Quadrate ab, bestreicht sie mit Eiweiß und legt auf jedes ein Häufchen der Füllung. Man rollt sie von der einen Ecke zur andern schräg zu Hörnchen auf, legt sie auf ein gefettetes Blech, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie goldbraun. Backzeit 15 Minuten.

35. Marzipanhörnchen.

Zutaten und Zubereitung des Teiges wie „Hörnchen süß". Füllung: 300 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 300 g Zucker, Mandelöl nach Geschmack (8—10 Tropfen), bei Bedarf etwas Mehl zugeben.

Die Fülle wird gut vermischt und in die Hörnchen gegeben, die 15—20 Minuten bei schwacher Hitze backen müssen.

36. Pikante Schinkenhörnchen.

Zutaten und Zubereitung des Teiges wie „Hörnchen süß". Der Zucker wird weggelassen. Füllung: 100 g Kalbfleisch, 100 g Schweinefleisch, 30 g frischer Speck, 50 g roher Schinken, 1 Ei, 1 Zwiebel, Petersilie, Eigelb zum Bestreichen. Die gewiegten Zutaten werden gut vermischt und die Hörnchen damit gefüllt. Backzeit 12—15 Minuten.

37. Schokoladenschnecken.

Zutaten: halbe Menge der bei „Hörnchen süß" angegebenen Zutaten. Fülle: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 40 g Rosinen, 40 g fein gehacktes Zitronat, 40 g fein geriebene Haselnüsse, 40 g im Wasserbad zerlassene Schokolade. Glasur: Saft einer viertel Zitrone und 70 g Puderzucker.

Gefüllte Brötchen: Man sticht kleine Böden aus, belegt mit Marmelade, streicht den Rand mit Ei und legt einen Teigring darüber.

Man rollt den Teig dünn aus, bestreut ihn mit der Fülle und rollt ihn straff zum Strudel auf. Man schneidet von dem Strudel 2 cm dicke Stücke ab, legt das Endstück der Schnecken nach unten, damit sie sich nicht aufrollen, und setzt die Schnecken mit der Schnittfläche auf ein gefettetes Backblech. Mit der Handfläche drückt man sie noch etwas breit, läßt sie 20 Minuten gehen und bäckt sie bei Mittelhitze. Backzeit etwa 20 Minuten. Man läßt sie abkühlen und bepinselt sie mit Zitronenglasur.

38. Einfache Schneckennudeln.

Zutaten zum Teig: halbe Menge der bei „Hörnchen süß" angegebenen Zutaten. Fülle: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 40 g Rosinen.

Zubereitung wie „Schokoladenschnecken". Man kann Schneckennudeln auch mit Marmelade füllen.

39. Kartoffelkleingebäck.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Fett, 4 Eßlöffel Zucker, 1—2 Eier, $^1/_8$—$^1/_4$ l Milch, 250 g geriebene Kartoffeln, Salz und 50 g Hefe. Zum Nachkneten: 100—150 g Mehl.

Man bereitet einen einfachen oder gerührten Hefeteig und läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen. Dann mischt man die geriebenen Kartoffeln unter, die man vorher auf einem Holzbrett oder einem Bogen Papier einige Stunden getrocknet hat. Die Masse soll sich wie feiner Streusel anfühlen. Man formt und füllt, wie bei „Buntes Kleingebäck" angegeben ist. Vor dem Backen läßt man noch etwa 20 Minuten gehen. Backzeit 25 Minuten.

40. Gefüllte Brötchen.

Zutaten und Zubereitung des Teiges wie „Hörnchen süß". Zur Fülle: 250 g Marmelade.

Nach dem Aufgehen rollt man den Teig halbfingerdick aus. Dann sticht man aus der einen Hälfte des Teiges runde Brötchen aus, die man in der Mitte mit Marmelade belegt. Aus der anderen Hälfte des Teiges formt man ebenso viele runde Teigplatten, in die man mit einem Likörgläschen ein Loch einsticht. Die Teigplatten setzt man auf die mit Marmelade bestrichenen Brötchen und bäckt bei Mittelhitze. Backzeit etwa 20 Minuten. Man kann vor dem Zusammensetzen die Ränder mit Ei bestreichen.

41. Hefebrezeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, $^1/_8$—$^1/_4$ l Milch, abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz und 30 g Hefe.

Man bereitet einen einfachen oder gerührten Hefeteig, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach formt man ihn zu Brezeln und bäckt diese auf dem gefetteten Blech. Backzeit etwa 15 Minuten. Nach dem Backen bestreut man mit Zucker.

42. Buntes Kleingebäck.

Zutaten: 250 g Mehl, 50 g Fett, 50 g Zucker, 1 Ei, $^1/_8$ l Milch, Salz und 25 g Hefe. Zum Nachkneten etwa 100 g Mehl.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Dann knetet man auf dem Backbrett das übrige Mehl unter, formt kleines Gebäck und füllt es beliebig mit Rosinen, Mandeln, Marmelade, geriebenen Nüssen, Mohn, Quarg usw. Man kann Brezeln, Taschen, Ringe, Schnecken, Hörnchen formen. Backzeit 15—20 Minuten. Nach dem Backen kann man mit Zucker bestreuen oder mit Schokolade- oder Zuckerglasur überziehen.

43. Windmühlen.

Von dem Teig „Buntes Kleingebäck" rädelt man Vierecke ab, rädelt sie ein und legt sie über ein wenig Quarg oder Marmeladenfülle um, wie unser Bild zeigt. Mit Ei streichen, 12 Minuten backen.

Brezelchen: Dünne Teigrollen werden an den Enden zweimal umeinandergeschlungen.

Auch aus Hefeteig kann man zierliches Gebäck herstellen — sieht es nicht verlockend aus? (s. Seite 13).

44. Schweinsohren.

Von dem ausgerollten Teig für „Buntes Kleingebäck" rädelt man etwa 2—3 cm breite Streifen ab, belegt sie mit Korinthen oder Sultaninen und rollt sie von den Enden ausgehend nach der Mitte zu ein. Sie werden auf das Backblech gesetzt, etwas breit gedrückt und mit Ei bepinselt. Backzeit 12—15 Minuten.

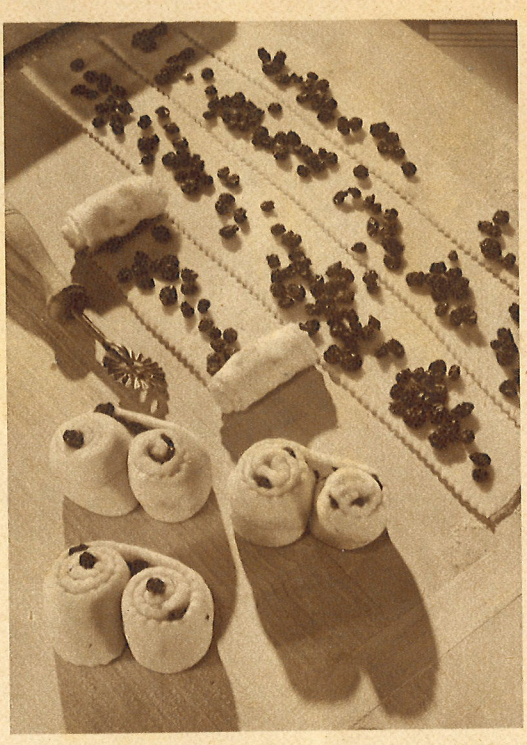
45. Kaiserkragen.

Den ausgerollten Hefeteig für „Buntes Kleingebäck" rädelt oder schneidet man in rechteckige Stücke, die man mit einer Fülle aus mit Nüssen gemischter Marmelade oder Quarg belegt. Man klappt die Stücke der Länge nach zusammen, schneidet sie etwas ein und legt sie halbrund. Mit Ei streichen, 12 Minuten backen. Quargfülle: 125 g Quarg, 35 g Zucker, 1 Eidotter, einige Rosinen.

46. Blätterteiggebäck für festliche Tage.

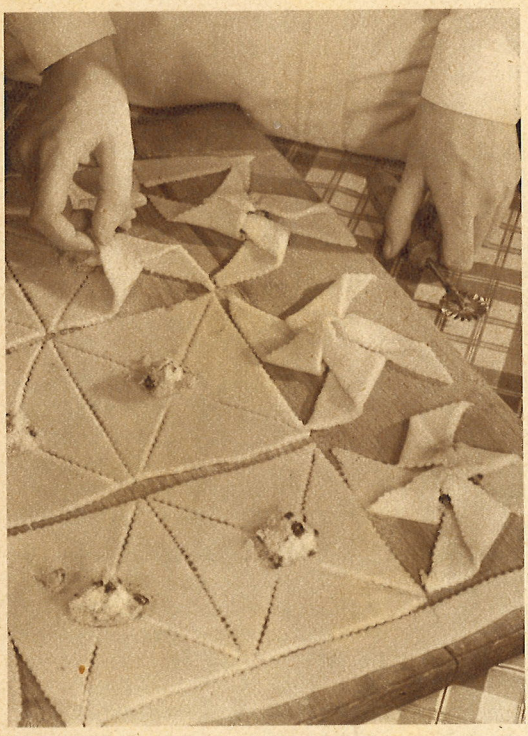
Zutaten: 500 g Mehl, 125 g Fett (Kunstbutter), 100 g Zucker, 2 Eier, ⅛ l Milch, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Salz und 50 g Hefe. Zum Einarbeiten: 100 g Butter. Zum Bestreuen: 250 g Sultaninen, 10 süße und 2 bittere geriebene Mandeln, Ei zum Bestreichen.

Man stellt am besten abends zuvor einen einfachen oder einen gerührten Hefeteig her, den man mit Mehl bestäubt an einem warmen Ort gehen läßt. Bereitet man den Teig am gleichen Tag, so läßt man ihn am besten im Wasser gehen. Die Butter wird nach dem Gehen eingearbeitet. Man rollt den aufgegangenen Teig mit dem Nudelholz 1 cm dick viereckig aus und belegt ihn mit der kaltgestellten, in Scheiben geschnittenen und in Mehl gewendeten Butter. Die Teigplatte muß an allen vier Seiten etwa handbreit über die Butter hinausragen. Man



Schweinsohren füllt man mit Rosinen und rollt die Enden der Streifen nach der Mitte zu auf.

klappt den überstehenden Teig über die Butter und dann die ganze Platte zusammen. Dann rollt man nochmals mit nur leichtem Druck zu einem Viereck aus, schlägt den Teig wieder übereinander, stellt ihn dann kalt und wiederholt dieses Verfahren fünf- bis



Windmühlen: Man schlägt die Ecken nach der Mitte zu ein.

Kaiserkragen bekommen eine Quargfülle, werden zusammengeschlagen und eingeschnitten.

Halbe Äpfel werden in Hefeteig eingewickelt.

Die fertig gebackenen Apfelkrapfen.

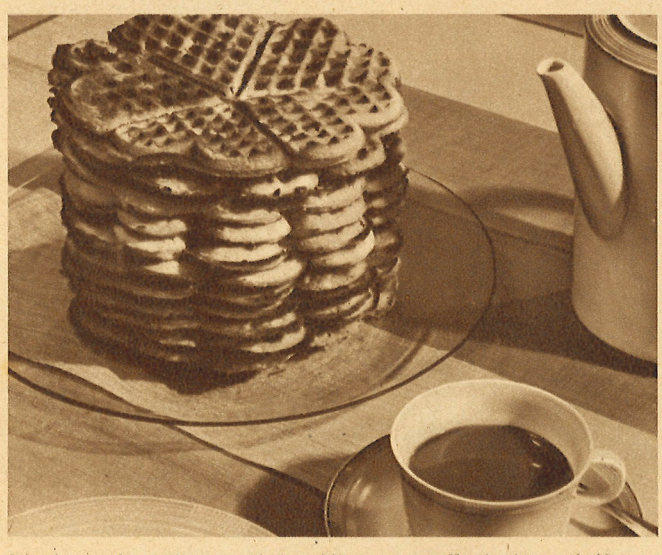
sechsmal. Zuletzt rollt man den Teig zu einer Platte aus, bestreut mit Rosinen und Mandeln, bestreicht mit sahnig gerührter Butter und formt Ringe und Brezeln, die man auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Backblech gibt und nochmals kühl stellt. Wird das Gebäck während der Verarbeitung zu warm, so schmilzt die Butter, und es wird nicht blättrig. Vor dem Backen bestreicht man mit einem gequirlten Ei. Backzeit 15 Minuten bei starker Hitze. Nach dem Backen wird das Blättergebäck mit Zuckerguß überzogen.

Aus Hefeblätterteig oder aus einfachem Teig wie zu „Hörnchen süß" können Windmühlen, Kaiserkragen, Schweinsohren, gefüllte Brötchen und Brezeln (S. 12/13) bereitet werden.

47. Apfelkrapfen.

Zutaten: 250 g Mehl, 1/16 l Milch, 1 Ei, 50 g Butter oder Margarine, 60 g Zucker, 15 g Hefe, eine Prise Salz und 1 kg Äpfel.

Man bereitet einen einfachen oder gerührten Hefeteig und läßt ihn gut aufgehen. Dann gibt man ihn auf das dick mit Mehl bestäubte Backbrett und rollt ihn aus. Nun rädelt man Vierecke ab und legt auf jedes einen halben Apfel, in den man an Stelle des ausgeschnittenen Kernhauses etwas Marmelade gefüllt hat. Man schlägt den Teig zusammen, indem man die Ecken hoch legt, wie unser Bild es zeigt, bestreicht die Krapfen mit Eigelb oder mit Milcheiweiß, das man mit etwas Wasser angerührt hat und bäckt auf gefettetem Blech etwa 15 Minuten bei guter Mittelhitze.



Die knusprigen Hefewaffeln gibt es zum Nachmittagskaffee.

48. Hefewaffeln.

Zutaten: 180 g Mehl, 60 g Butter oder Fett, 10 g Zucker, 2 Eier, 1/4 l Milch oder 1/8 l Milch und 1/8 l Rahm, eine Prise Salz und 25 g Hefe. Fett zum Ausbacken, Zucker zum Bestreuen.

Aus den angegebenen Zutaten stellt man einen gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort gehen läßt. Man wärmt das Waffeleisen an, fettet es gut ein und gießt von dem Teig ein. Man läßt zuerst auf einer Seite etwas anbacken, schließt dann das Eisen, läßt die Waffeln von beiden Seiten braun werden und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Pfannkuchen werden gefüllt und abgestochen.

Schmalzgebackenes

Merke:
Bereitet man Schmalzgebäck, muß das Fett siedend heiß sein, bevor man die Teigstücke hineingibt, sonst nehmen sie zu viel Fett an. Wenn man einen Löffelstiel eintaucht und es bilden sich viele Blasen rundum, siedet das Fett.

49. Berliner Pfannkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 80 g Fett (Kunstbutter), 60 bis 80 g Zucker, 2—3 Eier, ⅛ l Milch, 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Rum und 50 g Hefe. Füllung: 250 g Marmelade. Zum Ausbacken: 500 g Schmalz, Backöl oder Gemisch. Zum Bestreuen: 100 g Zucker.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Den aufgegangenen Teig verknetet man nochmals mit etwas Mehl und läßt ihn 1 Stunde stehen. Hierauf formt man mit den Händen Klöße, drückt eine Vertiefung hinein, füllt mit etwas Marmelade, drückt die Öffnung sehr sorgfältig zu und läßt die mit einem sauberen Tuch bedeckten Pfannkuchen mit der Einfüllseite nach unten auf einem mit Mehl bestäubten Brett nochmals aufgehen. Dann werden sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun ausgebacken und heiß mit Zucker bestreut oder in Zuckerglasur getaucht.

50. Fastnachtsküchle.

Zutaten: 500 g Mehl, 50 g Fett, 50 g Zucker, 1—2 Eier, ⅛ l Milch, Salz und 30 g Hefe. Ausbackfett. Zum Bestreuen: Zucker und Zimt.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Nach dem Aufgehen wird der Teig mit einem in Mehl getauchten Eßlöffel abgestochen und mit den Händen rund geformt, zu nochmaligem Gehen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gesetzt, dann schwimmend in Fett ausgebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

51. Ausgezogene Fastnachtsküchle.

Zutaten: 500 g Mehl, 50 g Fett, 60 g Zucker, ⅛—¼ l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man nach dem Gehen fingerdick ausrollt. Mit dem Teigrädchen schneidet man verschobene Rechtecke aus, die man nochmals 10—15 Minuten gehen läßt und dann schwimmend in heißem Fett goldbraun bäckt.

52. Gebackene Mäuse (Wiener Spezialität).

Zutaten: 400 g Mehl, 80 g Butter (Kunstbutter), 40 g Zucker, ⅛ l warme Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe; Fett zum Ausbacken.

Man stellt einen gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach schlägt man ihn nochmals, bis er sich vom Löffel löst, läßt ihn wieder gehen und sticht mit dem Löffel Nocken vom Teig in erhitztes Fett ab. Wenn sie goldbraun sind, tropft man sie ab, bestäubt sie mit Zucker und reicht sie mit Fruchtsaft oder verdünnter Marmelade.

53. Topfen- oder Quargnudeln.

Zutaten: 500 g Quarg (Topfen), 375 g Mehl, 20 g Fett, ¼ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe; Fett zum Ausbacken.

Der Quarg wird durch ein Sieb getrieben, erwärmt und mit den übrigen Zutaten zu einem Hefeteig abgeschlagen, den man ¾—1 Stunde gehen läßt. Danach formt man längliche Nudeln, läßt sie nochmals kurze Zeit gehen und bäckt sie schwimmend in Fett aus. Sie müssen goldgelb sein. Nach dem Backen werden sie mit Zucker bestreut.

Wiener Schlosserbuben formt man zwischen den bemehlten Händen.

54. Wiener Schlosserbuben.

Zutaten und Zubereitung des Teiges wie „Kartoffelkipfel" (S. 11). Füllung: 750 g möglichst große, entsteinte, frische oder leicht aufgequollene, getrocknete Pflaumen.

Den Teig rollt man aus, schneidet ihn, der Größe der Pflaumen entsprechend, in viereckige Stücke, umwickelt die Pflaumen damit und bäckt sie in siedendem Fett, am besten schwimmend, lichtbraun.

55. Quargbällchen.

Zutaten: 125 g Mehl, 10 g Butter (Kunstbutter), 30 g Zucker, 1 Ei, 4—5 Eßlöffel Milch, 125 g Quarg, 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 25 g Sultaninen und 15 g Hefe. Ausbackfett.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man nach dem Gehen mit dem gut verrührten Quarg mischt. Mit einem Löffel werden Bällchen abgestochen, in heißem Fett goldbraun gebacken und heiß in Zucker gewälzt.

56. Heferinge.

Zutaten und Zubereitung des Teiges wie „Berliner Pfannkuchen". Von dem gegangenen Teig kleine Küchlein abstechen und sie über 2 Finger drehen, so daß Ringe entstehen. Die Ringe läßt man etwa 10 Minuten gehen und bäckt sie dann in heißem Fett goldgelb.

57. Hefeschüsselchen oder Krapfen.

Zutaten und Zubereitung wie bei „Berliner Pfannkuchen". Dem Teig 125 g Rosinen untermischen.

Küchlein mit dem Eßlöffel abstechen, mit zerlassener Butter bestreichen, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, so daß ein Rand entsteht und die Küchlein in heißem Fett ausbacken. Dann mit Marmelade füllen.

58. Bayrische Schmalzküchle.

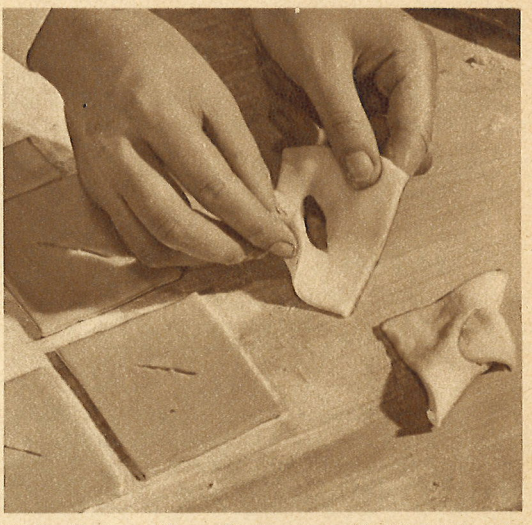
Zutaten: 500 g Mehl, 50 g Fett, 40 g Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, ¼ l Milch und 30 g Hefe; Ausbackfett.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach formt man runde Küchlein, legt diese zwischen ein mit Mehl bestäubtes Tuch, damit sie keine Krusten bekommen, und läßt sie nochmals gehen. Mit den Fingerspitzen zieht man die Ränder nach außen, so daß die Mitte ganz dünn wird. Die Schmalzküchle legt man vorsichtig ins heiße Fett und wendet sie, wenn die untere Seite braun ist, mit dem Kochlöffelstiel. Die Mitte muß weiß bleiben. Beim Wenden darf kein Fett in die Küchlein kommen.

59. Schürzkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 75 g Fett, 80 g Zucker, 1 Ei, ⅛ l Milch, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und 25 g Hefe.

Man bereitet einen einfachen Hefeteig, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Er wird ausgerollt und mit dem Kuchenrädchen in viereckige Stücke geteilt. Man rädelt in der Mitte einen Einschnitt und steckt einen Zipfel durch den Schlitz hindurch. Dann läßt man die Schürzkuchen noch einmal gehen und bäckt sie darauf in heißem Fett schwimmend aus.



Schürzkuchen: Man rädelt einen Einschnitt in die Teigplatte und zieht den einen Zipfel durch.

Die Hefeklöße sind unter dem Tuch hoch aufgegangen.

Auf Dampf gekocht sind sie am schönsten.

Hefespeisen

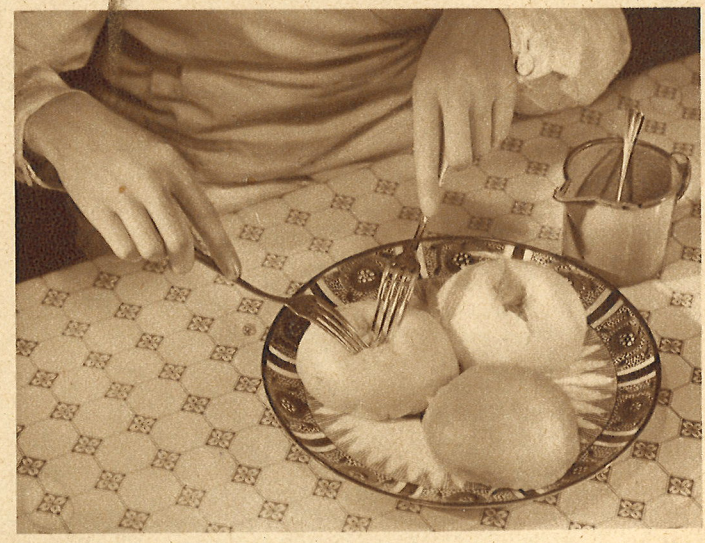
60. Hefeklöße.

Zutaten: 500 g Mehl, 25 g Butter (Kunstbutter), 25 g Zucker, 1 Ei, $^1/_8$ l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Nach dem Aufgehen formt man aus dem Teig Klöße, läßt sie auf mehlbestäubtem Brett nochmals gehen und dann in siedendem Salzwasser oder über Dampf in 8—10 Minuten gar werden. Man reißt sie mit zwei Gabeln auf, damit der Dampf entweicht und die Klöße trocken werden und gibt sie warm zu Fleisch- und Specktunke oder zu Obstsaft und Kompott. Der Teig kann mit Fisch, Fleisch, Pilzen, gebratenen Speck- oder Semmelwürfeln vermengt oder mit Zwetschgen oder Apfelschnitzeln oder anderm Obst gefüllt werden. Übrig gebliebene Hefeklöße schneidet man in Scheiben und brät sie auf.

Merke:

Hefespeisen sind sättigend, nahrhaft und bekömmlich und geeignet, Fleisch zu ersetzen. Mit Gemüse oder gekochtem Obst gereicht, ist eine Hefespeise eine ausreichende Hauptmahlzeit.



Nach dem Kochen muß man die Hefeklöße aufreißen.

Der Nußknödel kann in der Serviette oder in der Puddingform gekocht werden.

Der Hefepudding wird durchlöchert und mit zerlassener Butter oder Obstsaft begossen.

61. Hefesemmelklöße.

Zutaten: 250 g Mehl, 1/16 l Milch, 1—2 altbackene, eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen, Salz und 25 g Hefe. Gewürz: entweder 50 g Zucker und eine Messerspitze abgeriebene Zitronenschale oder gewiegte Petersilie und Muskat.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her und rührt die Brötchen darunter. Dann läßt man den Teig nochmals gehen, sticht mit einem Löffel Klöße ab und gibt sie in siedendes Salzwasser. Kochzeit 8—10 Minuten. Man gibt die Klöße pikant abgeschmeckt als Beilage zu Fleischgerichten oder mit Tunke oder süß mit Kompott, Frucht- oder Vanillesoße.

62. Gekochter Nußknödel.

Zutaten: 300 g Mehl, 100 g Fett, 60 g Zucker, 2 Eier, 1/8 l Milch, 1 Prise Salz und 25 g Hefe. Fülle: 300 g geriebene Nüsse, 150 g Zucker, etwas Zimt, 2 Eßlöffel Rum, 60 g Butter.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach rollt man ihn auf mit Mehl bestäubtem Brett oder einer Serviette aus, vermengt die Zutaten zur Fülle und verteilt sie über den Teig. Nun wird der Teig wie ein Strudel aufgerollt und in der mit Mehl bestäubten Serviette zur Schnecke geformt. Die Serviette mit dem Knödel bindet man unter einem Topfdeckel fest, bringt in dem passenden Topf Salzwasser zum Sieden, hängt den Knödel hinein und läßt ihn etwa 1 Stunde kochen. Nach dem Herausnehmen kann man ihn mit Bröselbutter begießen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Auch als Kuchen auf dem Blech gebacken schmeckt der Nußknödel gut.

63. Hefepudding.

Zutaten: 300 g Mehl, 50 g Fett, 75 g Zucker, 1 Ei, 1/8 l Milch, 3—4 gehackte süße Mandeln, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Salz und 20 g Hefe. 30 g Butter zum Beträufeln.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Nach dem Aufgehen gibt man ihn in die eingefettete Form und läßt ihn darin noch etwas gehen. Die gefüllte Puddingform wird gut verschlossen in siedendes Wasser gestellt. Kochzeit 1¼ Stunde, vom Wiederkochen des Wassers an gerechnet. Den gestürzten Pudding sticht man mit Hölzchen verschiedentlich ein und gießt die leicht gebräunte Butter darüber. Mit Frucht- oder Weinschaumsoße oder gedünstetem Kompott auftragen.

64. Hefe-Kirschpudding.

Zutaten: 600 g Mehl, 75 g Fett, 150 g Zucker, 3 Eier, ¼ l Milch, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, etwas Salz und 30 g Hefe. Fülle: 500—600 g Kirschen.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Die Kirschen werden über Nacht in Zuckerlösung gelegt, dann abtropfen gelassen und mit dem Teig vermischt. In der gut gefetteten und ausgebröselten Puddingform läßt man den Teig nochmals gehen und kocht ihn im Wasserbad 1 Stunde. Den abgetropften Kirschsaft verquirlt man mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl auf ¼ l Saft, läßt ihn unter Rühren aufkochen und gießt ihn über den gestürzten Pudding.

65. Wiener Buchteln.

Zutaten: 250 g Mehl, 75 g Fett, 60 g Zucker, 1 Ei, 3—4 Eßlöffel Milch, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 25 g Hefe. Zum Füllen: Marmelade.

Man stellt einen gerührten Hefeteig her, den man am besten im Wasser gehen läßt. Nach dem Gehen formt man eine lange runde Rolle, schneidet sie in 1 cm dicke Stücke, bestreicht jedes Stück in der Mitte mit Marmelade und schließt es mit einem zweiten Teigstück. Die gefüllten Buchteln setzt man in gut gefetteter Form dicht aneinander, bestreicht mit Butter und läßt goldgelb backen. Backzeit etwa 20 Minuten. Nach dem Backen mit Zucker bestreuen und warm auftragen.

66. Kolatschen.

Man legt statt der Marmelade eine Füllung von 125 g Quarg, 1 Ei, etwas Zitronenschale und 2 Eßlöffel Zucker auf die Buchteln.

67. Buchteln salzig.

Man verrührt klein gehackte Reste von Fleisch, Fisch, Gemüse mit etwas Tomatenmark und Reibkäse und füllt die Buchteln damit.

68. Hefedalken.

Zutaten: 250 g Mehl, 50 g geschmolzene Butter oder Margarine, je eine Prise Salz und Zucker, 1 Ei, ⅜ l Milch, 15 g Hefe, 30 g Backfett.

Man bereitet wie üblich einen einfachen Hefeteig, den man tüchtig abschlägt und an warmer Stelle zugedeckt 40 Minuten gehen läßt. In die Vertiefungen eines Dalkenmodels (Ochsenaugenpfanne) gibt man etwas Fett und je einen Löffel voll Teig. Man bäckt die Dalken auf gelindem Feuer auf beiden Seiten goldgelb. Schnelles Backen würde sie glitschig machen. Sind sie fertig, schneidet man sie durch, füllt sie mit Powidl (Pflaumenmus) und bestreut sie mit Vanillezucker. Oder man streicht gut gesüßten Topfen (Quarg) hinein und bestreut sie mit Zimtzucker. Man kann auch Marmelade zur Fülle verwenden oder die Dalken ungefüllt zu Kompott geben. Man kann dazu leicht gesüßten Speckfalat geben.

69. Semmelkoch.

Zutaten: 500 g Mehl, ½ l Milch, 100 g Fett, 2 Eier, 100 g Büchsenfleisch oder gekochtes oder gebratenes klein geschnittenes Fleisch oder Fisch, Salz und 40 g Hefe.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Man füllt den Teig in eine Springform, bäckt ihn in der Ofenröhre in etwa 50 Minuten gar und schneidet ihn in dünne Scheiben. Die mit Milch verquirlten Eier und das fein geschnittene Fleisch gibt man zu den Semmelstücken, füllt die Masse in eine gefettete Springform und bäckt goldbraun. Zweite Backzeit 20—30 Minuten. Kurz vor dem Garwerden gießt man noch etwas Milch zu. Man reicht den Semmelkoch mit Salat oder Gemüse.

Unten: Hefedalken bäckt man in der Setzeierpfanne.

Oben: Buchteln füllt man mit pikanter Fülle (Fleisch- oder Fischreste) oder mit Marmelade, Nußfülle oder Sultaninen.

Hefeplinsen bäckt man in der kleinen Pfanne.

70. Hefeplinsen (Hefepfannkuchen).

Zutaten: 500 g Mehl, 20 g Zucker, 1—2 Eier, ½ bis ¾ l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Die Hefe wird in lauwarmer Milch aufgelöst und mit dem Zucker und etwas Mehl verrührt und kurze Zeit der Gärung überlassen. Dann rührt man die übrigen Zutaten darunter und läßt den Brei nochmals ¼ Stunde gehen. Den flüssigen Teig gießt man nun schöpflöffelweise auf die mit Speck oder Fett ausgeriebene Pfanne (Tiegel) und bäckt auf beiden Seiten goldbraun. Man darf nur dünn aufgießen, damit die Plinsen nicht zu dick werden. Sie sollen dünn und knusprig sein. Vor dem Auftragen kann man sie mit Butter, Marmelade oder Quarg bestreichen. Die Plinsen lassen sich nach der gleichen Anweisung auch ohne Eier zubereiten.

71. Obstpfanne.

Zutaten: 500 g Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, ¾ l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe. Zur Füllung: ¾ kg geputzte und von den Kernen befreite, aber ungeschälte Birnen oder entsprechend vorbereitetes anderes Obst.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her und läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen. Die Hälfte des aufgegangenen Teiges drückt man in eine gefettete Pfanne, legt die Hälfte des Obstes auf, darüber den übrigen Teig und obenauf wieder Obst. Man läßt nochmals kurz gehen und bäckt dann in der Ofenröhre. Backzeit 1 Stunde. Als Form eignet sich am besten ein Küchenwunder, eine Jenaer Glasform oder eine Schmorpfanne.

72. Thüringer Wickelklöße.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Butter (Kunstbutter), 80 g Zucker, ¼ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe. Zum Bestreichen: 50 g Butter. Zum Bestreuen: 50 g Zucker.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her und läßt ihn an einem warmen Ort oder im Wasser gehen. Nach dem Aufgehen rollt man ihn etwa 1 cm dick aus, bestreicht ihn mit warmer Butter und bestreut ihn mit Zucker. Danach wird die Platte zusammengerollt und die Rolle in 6—8 cm lange Stücke geschnitten. Die Stücke legt man auf die Schnittfläche nicht zu eng nebeneinander in eine gefettete Form und läßt sie nochmals kurze Zeit gehen. Man bäckt die Klöße im Ofen etwa 1 Stunde und reicht sie mit Obst.

73. Puffer aus rohen Kartoffeln.

Zutaten: 1½ kg Kartoffeln, 250 g Mehl, 50 g Fett, 1 Prise Salz und 20 g Hefe.

Die Kartoffeln werden roh geschält, gerieben und mit dem Mehl, in dem das Hefestück angesetzt ist, rasch vermengt, damit die Masse nicht dunkel wird. Auf der gefetteten Pfanne bäckt man die Puffer rund oder in Halbstücken auf beiden Seiten. Man gibt sie heiß mit Zucker und Zimt oder Mus zu Tisch.

Wickelklöße: Der aufgerollte Teig wird in Stücke geschnitten.

Zur Suppe gibt es einen Fischpirogg (s. Seite 22).

Dampfnudeln werden mit dem Glas abgestochen.

Die fertigen Dampfnudeln haben dunkle Krüstchen.

74. Dampfnudeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Butter (Kunstbutter), 50 g Zucker, 2—3 Eier, ¼ l Milch, Salz und 40 g Hefe. Zum Dämpfen: 60 g Fett, leicht gesalzenes Wasser.

Man stellt einen einfachen Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Dann rollt man den Teig fingerdick aus und sticht mit einem Glas oder einer Tasse runde „Nudeln" aus, die man nochmals gehen läßt. In einer Pfanne mit gut schließendem Deckel oder einem Küchenwunder zerläßt man das Fett, setzt die Nudeln nicht zu eng nebeneinander, füllt etwa 1 cm hoch Salzwasser auf, legt den Deckel auf und läßt die Dampfnudeln auf kleiner Flamme gar werden. Wenn kein Dampf mehr entweicht, wird der Deckel abgenommen. Die Dampfnudeln sollen unten eine braune Kruste haben. Man reicht sie mit Obst oder Vanilletunke.

75. Dampfnudeln mit Früchten.

Zutaten und Zubereitung des Teiges wie bei „Dampfnudeln" angegeben. Frische oder getrocknete Früchte kocht man in Wasser oder Wein mit etwas Zucker, gießt den Saft ab, legt die Früchte in das zerlassene Fett, setzt die Dampfnudeln darüber, gibt Wasser zu und läßt die Dampfnudeln gar werden. Man gibt sie mit dem abgegossenen Fruchtsaft zu Tisch.

76. Kirschennudeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 80 g Fett, 60 g Zucker, 1 Ei, ¼ l Milch, Salz und 30 g Hefe. Zum Füllen: 750 g Kirschen. Zum Bestreichen: 40 g Fett.

Man stellt einen einfachen oder gerührten Hefeteig her, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt. Danach rollt man ihn auf einem mehlbestäubten Brett fingerdick aus, sticht mit einem Glas Küchlein ab, legt auf jedes 4—5 Kirschen, die man in den Teig gut einpackt, setzt sie in eine mit Fett bestrichene eiserne Pfanne, Springform oder ein Küchenwunder, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie dann 30 Minuten.

77. Apfeltaschen.

Zutaten zum Teig wie zu „Kirschennudeln". Zum Füllen: 500 g fein gehackte gesüßte Äpfel, nach Belieben mit Rosinen vermischt.

Vorbereitung des Teiges wie zu „Kirschennudeln". Der ausgerollte Teig wird in quadratische Stücke geschnitten, auf jedes Stück gibt man 1 Teelöffel Fülle. Dann werden bei jedem Stück die vier Ecken zusammengedrückt und die Taschen im Backofen goldbraun gebacken.

78. Dukatennudeln.

Zutaten zum Teig wie zu „Kirschennudeln". Zum Garmachen: ¼ l Milch, 60—100 g Fett, Vanillezucker. Zum Bestreuen: 50 g gehackte Haselnüsse und 50 g Zucker.

Der Teig wird nach dem Gehen ausgerollt. Man sticht mit einer Tasse runde Küchlein ab, läßt das Fett in der Bratpfanne oder in einer Springform zergehen und setzt die Küchlein hinein. Dann gießt man Milch in die Form und bäckt bei nicht zu starker Unterhitze im Backofen.

79. Pirogg.

Zutaten: 375 g Mehl, 50 g zerlassene Butter, 1 Ei, knapp ⅛ l Milch, Salz und 25 g Hefe. Fülle: 1 mittlerer Krautkopf, 50 g Fett oder zerlassener Speck, nach Belieben gehackte Fisch- oder Fleischreste, 1 hart gekochtes Ei, etwas Kümmel.

Man bereitet einen einfachen Hefeteig, den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt, rollt ihn rechteckig aus, belegt ihn in der Mitte mit Fülle und schlägt die beiden Seiten zusammen. Die Teigränder werden in der Mitte und an beiden Seiten fest zusammengedrückt. Man läßt den Pirogg noch 10 Minuten gehen und bäckt ihn dann bei guter Mittelhitze etwa 40—45 Minuten. Man kann ihn vor dem Backen mit Ei oder mit Wasser bestreichen. Zur Fül e befreit man den Krautkopf von den dicken Rippen, hackt die Blätter grob und schmort sie in dem Fett oder Speck unter Beigabe von wenig Wasser gar. Man läßt sie trocken dämpfen und schmeckt mit Kümmel ab. Der Fülle kann man Fisch, Fleisch oder Ei beimengen. Man kann den Pirogg mit Tomatentunke oder übriger anderer Tunke reichen. Anstatt eines großen Pirogg kann man auch kleine Piroggen ausstechen, wie unser Bild zeigt, und 15 Minuten backen.

80. Kurländische Speckkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, ⅛ l Milch, etwas Salz und 25 g Hefe. Füllung: 250 g in kleine Würfel geschnittener geräucherter Speck, klein geschnittene und angedünstete Zwiebel, etwas saure Sahne.

Man stellt einen ziemlich festen einfachen Hefeteig her, den man nach dem Gehen nochmals durchknetet und ausrollt. Mit einem Glas sticht man runde Formen aus, auf die man etwas von der Füllung gibt. Die Ränder müssen frei bleiben und werden mit Eiweiß bestrichen. Dann klappt man die Form zusammen, drückt die Ränder gut fest, setzt die gefüllten Speckkuchen mit der zugeklebten Seite nach oben auf ein Blech, läßt sie 15 Minuten gehen und bestreicht sie mit Eiweiß. Backzeit 20—30 Minuten.

81. Fleisch- oder Gemüserolle.

Zutaten zum Hefeteig wie zu „Pirogg". Fülle: 500 g Fleisch (Bratenreste oder Hackfleisch oder rohes und gekochtes oder gebratenes Fleisch gemischt) oder statt dessen 500 g geputztes und fein geschnittenes Gemüse, 1 Semmel, 1 Ei, Salz, Paprika, gehackte Kräuter, 2—3 Pilze, 1—3 Eßlöffel Sahne oder saure Milch.

Vorbereitung des Teiges wie zu „Pirogg". Zum Schluß wird der Teig ganz dünn ausgerollt, mit der Fülle belegt, aufgerollt, mit Ei bestrichen und bei guter Hitze in der Ofenröhre gebacken. Backzeit 45 Minuten. Zur Fleischrolle reicht man Brühe, Salat oder Gemüse; zur Gemüserolle Brühe oder Tunke.

82. Sächsische Quargkeulchen.

Zutaten: 350 g Mehl, 75 g Zucker, 3 Eier, ½ l Milch, 150 g Korinthen, etwas Salz und abgeriebene Zitronenschale, 750 g Quarg und 30 g Hefe; Fett zum Ausbacken.

Man bereitet aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Hefe einen einfachen Hefeteig, den man an einem warmen Ort gehen läßt. Dann fügt man die anderen Zutaten bei, zuletzt den gut verrührten und durch ein Sieb gestrichenen Quarg. Hierauf läßt man den Teig noch 1 Stunde gehen, sticht danach mit dem Löffel Stücke ab und bäckt diese in der Pfanne in reichlich Fett goldbraun. Man kann dazu Himbeersaft oder eine Fruchtsoße reichen.

Pirogg: Der Teig wird mit Kraut und Fisch gefüllt.

Man kann auch kleine Piroggen ausstechen.

Blini — eine Art Hefepuffer — mit deutschem Kaviar bringen wir auf den Tisch, wenn Gäste da sind.

Die Gemüsepastete mit Hefe zubereitet schmeckt vorzüglich und ist sehr sättigend.

83. Blini.

Zutaten: 250 g Mehl, 125 g Buchweizenmehl, 1—2 Eier, 15 g Hefe, Backfett.

Man zerbröckelt die Hefe, verrührt sie mit etwas lauwarmem Wasser und bereitet daraus mit dem Mehl, ½ l Wasser und Salz einen Pfannkuchenteig. Diesen Teig läßt man aufgehen, gibt danach noch ¼ l Wasser, das Eigelb und den Eischnee zu und bäckt von der Masse kleine Pfannkuchen. Sie schmecken gut zu einem Gemüse, zu Sardellen, Tomaten und Kräutersoße und sind auch mit Kompott beliebt. Zum Festtags- und Gästegericht werden die Blinis, wenn man sie mit deutschem Kaviar belegt zu Tisch gibt.

Abwandlung: Frische grüne Kräuter werden fein gewiegt und als Würze unter den Teig gemischt.

84. Kartoffelpuffer mit Fruchttunke.

Zutaten: 2 kg gekochte geriebene Kartoffeln, 125 g geriebene Semmel, 2 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, je eine halbe Tasse saure und süße Milch, etwas Salz und 30 g Hefe, Backfett. Zur Tunke: 150 g Marmelade, 1 Teelöffel Puddingmehl, ½ l Wasser.

Man rührt die Hefe ein wie zu Hefeplinsen, mischt dann alle Zutaten unter und läßt nochmals gehen. Mit der Hand formt man Puffer, bäckt sie auf flacher Pfanne im heißen Fett und gibt sie heiß mit der Fruchttunke zu Tisch. Zur Tunke bringt man Wasser und Marmelade zum Kochen, gibt das mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser angerührte Puddingmehl hinein und läßt aufkochen.

85. Feines Restegericht aus Hefepfannkuchen.

Zutaten zu den Pfannkuchen: 250 g Mehl ½ l Milch, 15 g Hefe, 1 Ei, Salz, Bratfett oder Öl. Füllung: 250 g Fleisch-, Fisch- oder Schinkenreste oder kurz durchgebratenes Hackfleisch, 500—750 g zubereiteter Spinat (S. 27).

Die Hefe zerbröckelt man und läßt sie mit etwas Mehl und lauwarmer Milch an warmem Ort gehen. Inzwischen verrührt man das Mehl mit der übrigen Milch und dem Ei, salzt und fügt die gegangene Hefe bei. Nachdem der Teig nochmals kurz aufgegangen ist, bäckt man daraus dünne Pfannkuchen, die man abwechselnd mit Spinat und Fleisch einschichtet. Zuoberst muß ein Pfannkuchen liegen. Die Speise wird im Ofen 10 Minuten überbacken.

86. Selleriestrudel.

Zutaten: 375 g Mehl, 65 g Butter oder Fett, 1 Ei, ½ Teelöffel Salz, 25 g Hefe. Zur Fülle: 500 g gekochter gehackter Sellerie, 1 Tasse gewiegte Fleischreste, etwas Milch.

Man bereitet einen einfachen Hefeteig, den man rechteckig ausrollt. Man belegt ihn mit dem Sellerie und verteilt die mit etwas Milch (oder übriger Soße) angerührten Fleischreste darüber. Dann rollt man auf, legt die Rolle in Form eines großen Kipfels auf das gefettete Backblech und bäckt 30—40 Minuten.

Wer es liebt, kann anstatt der Fleischreste eine Tasse voll eingekochte Preißelbeeren über den Sellerie geben.

Das Kochen mit Hefe

Frische Hefe ist in jeder Hinsicht ein wertvolles Nahrungsmittel. Durch ihre Verwendung beim Kochen werden Geschmack und Gesundheits- und Nährwert der Speisen verbessert. Die Würze und die Nährstoffe der Hefe werden am besten in Verbindung mit Fett ausgenutzt. Man gibt die Hefe deshalb zur Einbrenne.

Herstellung der Einbrenne.

Zutaten: 1—1½ gestrichener Eßlöffel Fett (20—30 g), 30—50 g Hefe, 3 Eßlöffel Mehl (45 g).

Man läßt in einem Tiegel oder in einer kleinen Schmorpfanne das Fett auf gelindem Feuer lichtbraun werden. Dann gibt man die gut zerbröckelte Hefe auf einmal zu und verrührt sie an der Seite des Feuers 1—2 Minuten mit dem heißen Fett. Hierauf rührt man das Mehl zu und stellt wieder über dem Feuer die übliche lichtbraune bis braune Einbrenne her. Diese Hefeeinbrenne dient als Zusatz bei der Zubereitung von **Suppen und Tunken** und wird auch bei allen Gerichten, die mit Einbrenne bereitet werden, verwendet, vor allem bei **Gemüse- und Fischgerichten,** sowie bei **Eintopf- und Fleischgerichten.**

Die Bereitung der Einbrenne zu Suppe oder Soße mit Hefe: Die zerbröckelte Hefe wird zum heißen Fett gegeben und auf der kalten Platte mit diesem gut verrührt.

Dann fügt man das Mehl bei und rührt auf der Kochstelle tüchtig weiter.

Löst sich die Masse vom Topf, wird die Flüssigkeit zugefügt.

Fischgericht mit pikanter Soße überbacken, die mit Hefe bereitet wurde (s. Seite 31).

Kochrezepte

Suppen

Bei gebundenen Suppen geht man stets von einer Grundsuppe aus.

Bereitung der Grundsuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 30—50 g Hefe, 45 g Mehl, 1—1¼ l Flüssigkeit, Salz, Suppengrün.

Zu der mit Hefe hergestellten Einbrenne gibt man die Flüssigkeit und läßt das Ganze im offenen Topf 8—10 Minuten leicht kochen. Verwendet man Gemüsewasser, Knochen- oder Fleischbrühe, so genügen für 1 l Suppe 30—40 g Hefe. Wird nur Wasser genommen, so nimmt man, um den Gehalt der Suppe zu erhöhen, auf 1 l Suppe 50 g Hefe.

1. Blumenkohlsuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 40 g Hefe, 45 g Mehl, 1 Blumenkohl, 1¼ l Blumenkohlwasser, 1 Prise Zucker, Salz nach Geschmack.

Der geputzte und gewaschene Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht. Das heiße Blumenkohlwasser gießt man nach und nach an die mit Hefe hergestellte Einbrenne, verrührt gut und läßt die Suppe im offenen Topf etwa 15 Minuten bei kleiner Flamme oder auf der Herdseite kochen. Zuletzt gibt man den zerkleinerten Blumenkohl zu.

2. Sellerriesuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 40 g Hefe, 45 g Mehl, 1 mittelgroße Sellerieknolle, 1 l Selleriewasser, ¼ l Milch, Salz nach Geschmack.

Der geschälte Sellerie wird in Würfel geschnitten und weich gekocht. Die Zubereitung ist die gleiche wie bei „Blumenkohlsuppe".

3. Tomatensuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 40 g Hefe, 45 g Mehl, 250—350 g frische Tomaten oder 1 kleine Dose Tomatenmark, 1 l Wasser, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Zucker, Salz nach Geschmack.

Die zerschnittenen Tomaten werden weich gekocht und durchgeschlagen. Den Tomatenbrei schüttet man unter Umrühren an die mit Hefe hergestellte Einbrenne, gießt das kochende Wasser zu und läßt die Suppe im offenen Topf auf kleiner Flamme 15 Minuten kochen. Als Einlage kann man Reis, Nudeln oder geröstete Semmelwürfel geben. Verwendet man Tomatenmark, so verrührt man es mit der Mehlschwitze, gießt 1¼ l Wasser zu, läßt durchkochen und schmeckt ab.

Grünkernsuppe mit Gemüseeinlage.

4. Gürnkernsuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 40 g Hefe, 70 g Grünkernmehl, 1¼ l Wasser oder Brühe, je 40 g Petersilienwurzeln und Sellerie, Salz nach Geschmack.

Das Gemüse wird in Wasser weich gekocht. Das Grünkernmehl wird zu dem mit Hefe vermischten lichtbraunen Fett gegeben und die Suppe mit dem Gemüsewasser aufgefüllt. Als Einlage gibt man das klein geschnittene Gemüse und geröstete Semmelwürfel.

5. Haferflockensuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 40 g Hefe, 50 g Haferflocken, 1¼ l Wasser oder Brühe, Suppengrün, Salz nach Geschmack.

Die Haferflocken werden mit dem Suppengrün in 1¼ l Flüssigkeit fast weich gekocht. Hierauf gibt man die Hefe, die man im lichtbraunen Fett an der Herdseite aufgelöst hat, hinzu, rührt gut durch und läßt die Suppe im offenen Topf garkochen.

6. Sauerampfersuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 30 g Hefe, 45 g Mehl, 250 bis 375 g frischer Sauerampfer, 1 l Wasser, ¼ l Buttermilch, Salz nach Geschmack.

Die Hälfte des Sauerampfers wird von den dicken Stielen befreit und fein gehackt. Die andere Hälfte wird in kochendem Wasser abgewellt, durch ein Sieb geschlagen und in die mit Sauerampferbrühe aufgefüllte Hefeeinbrenne gegeben. Das Ganze läßt man 15 Minuten kochen. Dann wird die Suppe mit Buttermilch gebunden und abgeschmeckt. Zuletzt gibt man den rohen Sauerampfer in die Suppe, die dann nicht mehr kochen darf.

7. Kartoffelsuppe.

Zutaten: 50 g Räucherspeck, 50 g Hefe, 10 g Mehl, 500 g rohe geschälte in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1¼ l Wasser, 1 große Zwiebel, 3—4 frische Tomaten oder eine kleine Dose Tomatenmark, 50—60 g Suppengrün, gehackte Petersilie, Salz nach Geschmack.

Der Speck wird in Würfel geschnitten und glasig gebraten. Darin wird die feingeschnittene Zwiebel mit dem Suppengrün angedünstet. Hierauf wird auf kleinem Feuer unter Umrühren erst die grob zerbröckelte Hefe hinzugefügt, dann die geschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark, das Suppengrün und zum Schluß die Kartoffeln mit dem Einweichwasser. Wenn die Kartoffeln gar sind, wird die Suppe durch ein Sieb getrieben. Die zurückbleibenden Speckstückchen werden wieder in die Suppe gegeben. Nach dem Abschmecken wird die Suppe mit dem Mehl gebunden und mit der Petersilie angerichtet.

8. Fischsuppe.

Zutaten: 20—30 g Fett, 30 g Hefe, 45 g Mehl, 1¼—1½ l Fischbrühe, 2 Karotten, 1 kleiner Sellerie, 1 Petersilienwurzel, Salz nach Geschmack.

Das Suppengemüse wird in Streifen geschnitten und im zugedeckten Topf in der Fischbrühe weich gekocht. Dann füllt man die mit Hefe hergestellte Einbrenne mit der Brühe auf und kocht die Suppe 15 Minuten im offenen Topf. Man gibt das kleingeschnittene Gemüse dazu.

9. Brotsuppe mit gehackten Schalotten und Petersilie.

Zutaten: 30—40 g Fett, 30 g Hefe, 200—250 g Brot, 1¼ l Wasser, 1 Handvoll Schalotten, grüne gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack.

Das geriebene Brot in Fett anrösten. Die grob zerbröckelte Hefe dazu geben und an der Herdseite verrühren. Das Gemisch mit Wasser auffüllen und ¼ Stunde im offenen Topf sieden lassen. Vom Feuer nehmen und die geschälten gehackten Schalotten und die gehackte Petersilie hinzugeben.

10. Mohrrübensuppe.

Zutaten: 30 g Speck, 30 g Hefe, 1 kg Mohrrüben, 4 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 1¼ l Wasser.

Man hackt den Speck fein, röstet darin das Brot an und fügt die zerbröckelte Hefe bei. Dann füllt man mit dem Wasser auf, fügt die geputzten und geriebenen Möhren bei und läßt alles gar kochen. Man kann die Suppe durchschlagen und mit gehackten grünen Kräutern bestreut anrichten.

Tunken

11. Mostrichtunke.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, 1 Eßlöffel Mostrich, knapp ¾ l Wasser, Essig oder Zitrone, 1 Prise Zucker, Salz nach Geschmack.

Die mit Hefe hergestellte Einbrenne wird mit heißem Wasser aufgefüllt und 15 Minuten im offenen Topf gekocht. Dann gibt man zu der Tunke den mit Essig verrührten Mostrich, der nicht mitkochen darf, und schmeckt ab. Die Tunke eignet sich besonders für Fischgerichte und zu Rindfleisch.

12. Kräutertunke.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, ½ l Wasser, ¼ l Milch), verschiedene Kräuter, Zitronensaft, Salz nach Geschmack.

Man füllt die mit Hefe hergestellte Einbrenne mit dem heißen Wasser und der heißen Milch auf und läßt im offenen Topf 15 Minuten kochen. Dann gibt man gewiegte Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Dill und Thymian zu und schmeckt ab. Die Tunke darf danach nicht mehr kochen.

13. Tomatentunke.

Zutaten: 15 g Fett, 30 g Hefe, 20 g in Würfel geschnittener Räucherspeck, 45 g Mehl, 4—5 reife Tomaten oder Tomatenmark, reichlich ½ l Wasser oder Würfelbrühe, 1 kleine Zwiebel, Salz nach Geschmack.

Die Tomaten werden mit der Zwiebel verkocht und durch ein Sieb gedrückt. Dann gibt man sie zu der mit Brühe verdünnten Hefeeinbrenne, die man im offenen Topf 15 Minuten kochen läßt.

14. Meerrettichtunke.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, ¼ l Milch, 1 Prise Zucker, Salz nach Geschmack, Meerrettich.

Der geschälte Meerrettich wird gerieben und sofort mit Milch übergossen. Man gibt ihn mit der Milch zu der mit Fleischbrühe aufgefüllten und gargekochten Tunke, die dann sofort vom Feuer genommen werden muß, da sie sonst das Aroma verliert.

15. Sardellen- oder Kaperntunke.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, 2—3 gehackte Sardellen oder 1 Eßlöffel Kapern, ¾ l Wasser oder Würfelbrühe, 1 Prise Zucker, Salz und Zitronensaft nach Geschmack.

Man füllt die mit Hefe hergestellte Einbrenne mit dem heißen Wasser auf und läßt im offenen Topf 15 Minuten kochen. Dann gibt man die gewässerten und feingewiegten Sardellen oder die Kapern zu der Tunke und schmeckt ab.

16. Braune Zwiebeltunke.

Zutaten: 25 g Fett, 50 g Hefe, 60 g Mehl, 2 Eßlöffel in Würfel geschnittener Speck, 2—3 in Würfel geschnittene Zwiebeln, 2—3 Gewürzgurken, ¾ l Wasser oder Würfelbrühe, Salz nach Geschmack.

Die Zwiebeln werden in Fett und Speck hellgelb geröstet. Dann verrührt man die Hefe an der Herdseite mit dem heißen Zwiebelfett, gibt das Mehl löffelweise zu und läßt anbräunen. Zum Schluß füllt man mit dem heißen Wasser oder der Würfelbrühe auf, läßt die Tunke 15 Minuten im offenen Topf kochen, schmeckt ab und fügt die kleingeschnittenen Gewürzgurken zu.

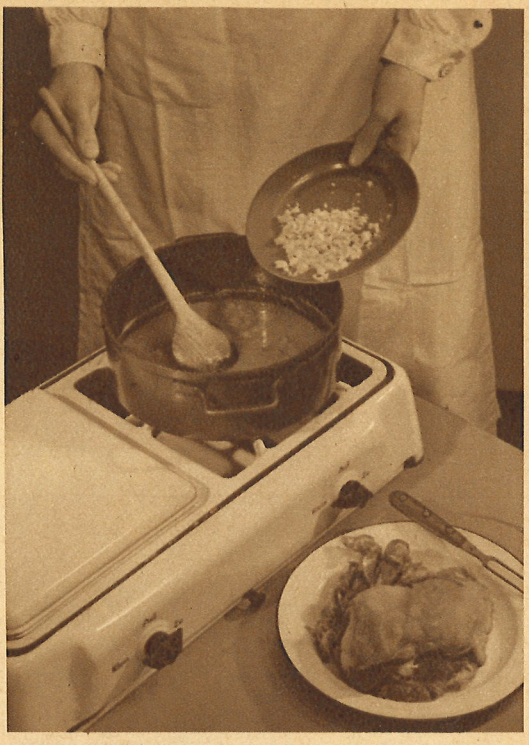
Gute Tunken zum Braten

17. Bratentunken.

Jede Hausfrau weiß, daß die Tunke eines jeden Bratens, wenn man sie mit kalt angerührtem Mehl bindet und zugleich verlängert, in dem gleichen Maße an Wohlgeschmack abnimmt, als diese Verlängerung beträgt. Deshalb zog man es vor, Tunke mit nur wenig Mehl aber reichlich saurer Sahne zu dicken. Es gibt aber ein vortreffliches Mittel, Bratentunken sämig und sahnig zuzubereiten und ihren Wohlgeschmack zu verbessern, das ist die Hefe.

Ist der Braten fertig, wird er aus der Tunke herausgenommen. Nun fügt man dem Bratensaft etwas zerbröckelte Hefe bei und rührt tüchtig, damit sich die Klümpchen mit dem Bratenfett verbinden. Hat man alles gut glatt verrührt, kann man nach Belieben noch mit ein wenig mit kaltem Wasser verrührtem Mehl dicken und anschließend durchkochen. Dann gibt man ein wenig davon über den aufgeschnittenen Braten und reicht das übrige nebenher.

Auch Tunken von Gulaschgerichten gewinnen an Geschmack, wenn man dem Fett, in dem das Fleisch angebraten wurde, etwas zerbröckelte Hefe beifügt, verrührt und dann wie üblich mit Mehl und Flüssigkeit den Gulasch fertig kocht.



Bratensoße: Zerbröckelte Hefe wird dem Bratensaft beigefügt und ersetzt die Sahne.

Gemüsegerichte

18. Mohrrüben (Teltower und Kohlrüben).

Zutaten: 20 g Fett, 20 g Hefe, 15 g Mehl, ¾ kg Mohrrüben oder Kohlrüben oder ½ kg Rübchen, gehackte frische Kräuter, Zucker und Salz nach Geschmack.

Man dünstet die geschabten und geschnittenen Rüben im Gemüsedämpfer oder kocht sie mit wenig Wasser weich. Dann stellt man eine Hefeeinbrenne her und läßt das Gemüse darin auf kleinem Feuer im offenen Topf etwa 10—15 Minuten durchkochen. Bei Teltower Rübchen gibt man etwas gebräunten Zucker zu. Die Kräuter mischt man vor dem Auftragen darunter.

19. Fränkisches Kräutergemüse.

Zutaten: 1 kg Weißkraut, 40 g Braten- oder Speckfett, 50 g Hefe, 40 g Mehl, ¾ l Wasser, Kümmel, Basilikum, 2—3 Wacholderbeeren, Salz nach Geschmack.

Das Weißkraut wird vom Strunk befreit, in Stücke geschnitten und mit den Gewürzen in Salzwasser weich gekocht, danach grob gewiegt und in eine helle Einbrenne aus Braten- oder Speckfett, Hefe und Mehl gegeben. Man gießt das Kohlwasser zu, läßt 15 Minuten im offenen Topf durchkochen und würzt.

20. Rosenkohl.

Zutaten: 20—30 g Fett, 20 g Hefe, 15 g Mehl, 500 g geputzter Kohl, 1 Prise Muskatnuß, Salz nach Geschmack.

Der geputzte und gewaschene Kohl wird im Dämpfer oder in leicht gesalzenem Wasser gar gemacht. Die weitere Zubereitung ist die gleiche wie bei „Mohrrüben". Starkes Rühren vermeidet man, damit der Kohl nicht zerfällt.

21. Grünkohl.

Zutaten: 20—30 g Fett, 20 g Hefe, 15 g Mehl, 500 g von den Stielen befreiter Kohl, Kümmel und Salz nach Geschmack.

Der Grünkohl, der Frost gehabt haben muß, wird nach dem Waschen in Salzwasser weich gekocht und fein gehackt. Die weitere Zubereitung ist die gleiche wie bei „Mohrrüben". Ist der Kohl im Geschmack zu streng, so gießt man etwas Milch zu.

22. Spinat, Mangold.

Zutaten: 20 g Fett, 25 g Hefe, 15 g Mehl, 1 kg verlesener Spinat oder Mangold, Salz nach Geschmack, zu Spinat nach Geschmack Zucker und Kerbel oder Dill.

Das gewaschene Gemüse wird fein gehackt oder durch den Wolf gedreht. Die Hefe wird im heißen Fett aufgelöst, dann gibt man das Gemüse zu und läßt es im eigenen Saft gardünsten. Wenn nötig, füllt man etwas heißes Wasser auf. Zuletzt stäubt man das Mehl über, läßt nochmals durchkochen und schmeckt ab.

23. Porreegemüse.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1¼ kg Porree, ¾ l Wasser, Salz nach Geschmack.

Das Porreegemüse wird in fingerlange Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Inzwischen stellt man eine Hefeeinbrenne her, gießt mit der Porreebrühe auf, läßt im offenen Topf 15 Minuten durchkochen, gibt das Gemüse hinein und schmeckt mit Salz und Zitronensaft, auch mit geriebenem Käse ab.

Weißkraut und Tomaten in die Form einschichten.

Das Gemüse wird mit Hefesoße übergossen.

24. Weißkraut mit Tomaten.

Zutaten: 1 kg Weißkraut oder Wirsing, ½ kg Tomaten, ½ l Kaperntunke (Seite 26), Reibebrot, Paprika.

Die Krautblätter werden gewaschen und in Salzwasser fast gargekocht. Dann schichtet man sie mit den Tomaten in eine gefettete Backform, würzt mit etwas Paprika, gießt die Kaperntunke darüber und bestreut mit Reibbrot. Man überbäckt im Ofen etwa 25 Minuten zu brauner Kruste. Nach Belieben kann man auch einige gekochte Kartoffeln in Scheiben dazwischen geben.

25. Schmorgurken.

Zutaten: 3 ausgereifte gelbe Gurken (Senfgurken), ½ l Wasser, 2 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Zucker, Salz nach Geschmack. Zur Tunke: 20 g Fett, 30 g Speck, 40 g Hefe, 20 g Zwiebeln, 40 g Mehl, Gurkenbrühe.

Die geschälten und entkernten Gurken werden in kleine Stücke geschnitten, mit Essig, Zucker und Salz mariniert und in der Marinade weich gedünstet. Man bereitet eine Einbrenne aus Fett, dem würflig geschnittenen Speck, der gehackten Zwiebel, Hefe und Mehl und füllt mit Gurkenwasser auf. Die Tunke schmeckt man ab und gibt sie über die Gurken.

26. Kohlrabi.

Zutaten: 20 g Fett, 20 g Hefe, 15 g Mehl, 500 g geputzte Kohlrabi, die gehackten jungen Kohlrabiblätter, Zucker und Salz nach Geschmack. Zubereitung wie „Mohrrüben" (S. 27).

27. Überbackenes Gemüse.

(Gutes Restegericht, auch mit Fleisch-, Kartoffel- und Soßenresten zusammen.) Verschiedenes Gemüse gibt man in eine gefettete Backform, übergießt es mit einer Tomaten-, Kräuter- oder Sardellensoße (S. 26), bestreut mit Bröseln und Reibkäse und überbäckt das Gericht 15—20 Minuten im Ofen.

28. Buttermilchkartoffeln.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, 1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln, ½ l Buttermilch, 1 kleine Zwiebel, gehackte Kräuter, Salz nach Geschmack.

In dem lichtbraunen Fett dünstet man die geschnittene Zwiebel, gibt die zerbröckelte Hefe hinzu und verrührt sie mit dem Mehl zusammen an der Herdseite. Dann löscht man mit Buttermilch ab, läßt 15 Minuten auf kleinem Feuer im offenen Topf durchkochen, gibt die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zu, vermischt und schmeckt ab.

29. Gemüseragout.

Zutaten: 30 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, ¾ l Wasser, 350 g gekochte rote Rüben, 700 g gekochte Kartoffeln, 350 g Apfel, 50 g Salzgurken, Zucker, Essig und Salz nach Geschmack, grüne Petersilie.

Die geschälten roten Rüben, Kartoffeln, Äpfel und Gurken werden würflig geschnitten. Das Fett läßt man lichtbraun werden und stellt daraus mit Hefe und Mehl eine Einbrenne her, die man mit Wasser vergießt, 15 Minuten auf kleiner Flamme im offenen Topf durchkochen läßt, kräftig süß-sauer abschmeckt, mit den übrigen Zutaten vermischt und mit Petersilie würzt, die nicht mitkochen darf.

30. Gemüserollen.

Zutaten: 20 g Fett, 30 g Hefe, 15 g Mehl, 1 Weißkohl, 4 hartgekochte Eier, 1 große Zwiebel, Salz nach Geschmack.

Man stellt eine Hefeeinbrenne her und vermischt sie mit den gehackten Eiern. Die Kohlblätter befreit man von den starken Rippen, legt 2—3 Blätter übereinander, füllt darauf 1 Eßlöffel von der Eimasse, wickelt die Blätter zusammen und bindet einen Faden darum. Die Rollen werden in Fett von allen Seiten goldbraun gebraten, dann gießt man etwas Wasser zu, läßt zugedeckt gar schmoren und reicht mit Tomatentunke (S. 26), der man den Bratsaft zugefügt hat.

31. Kartoffelgemüse.

Zutaten: 2 kg Kartoffeln, 2 zerschnittene Zwiebeln, Suppenwurzeln, 40 g Fett, 50 g Hefe, 40 g dunkles Mehl, Kräuteressig, Zucker, Salz, Pfefferkraut (Bohnenkraut), Kerbel, 1 geschnittene Gewürzgurke, 1 Eßlöffel voll Kapern, 20 g ausgelassener Speck.

Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit den zerschnittenen Zwiebeln und den Suppenwurzeln gekocht. Dann bereitet man aus Fett, Hefe und Mehl eine Einbrenne, die nur hellgelb sein soll, füllt mit Kartoffelwasser auf, würzt und läßt die Kartoffeln in der Soße aufkochen. Zum Schluß gibt man Gurke, Kapern und den ausgelassenen Speck dazu.

32. Schwarzwurzeln.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, 1 kg Schwarzwurzeln, ½ l Wasser, ¼ l Milch, je eine Prise Zucker und Muskat, Salz nach Geschmack.

Die geschabten, gut gewaschenen Schwarzwurzeln werden sofort in das Milchwasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Man kocht sie dann in diesem Wasser mit etwas Salz weich. Die sonstige Zubereitung ist die gleiche wie bei „Mohrrüben" (Seite 27).

Schwarzwurzeln schabt man und legt sie in Milchwasser, damit sie schön weiß bleiben.

Gemüserollen: Die Krautblätter werden gefüllt und mit einem Faden umbunden.

33. Wirsingklopse.

Zutaten: 20 g Fett, 40 g Hefe, ¾ kg Wirsing, 1 klein geschnittene Zwiebel, 1 kg roh geriebene Kartoffeln, 1 geriebene Semmel, 1 Ei, 1 Teelöffel Kümmel, Salz nach Geschmack, 20 g Fett zum Braten.

Man drückt den weich gedünsteten Kohl aus und hackt ihn fein. In dem lichtbraunen Fett werden die geschnittenen Zwiebeln mit dem Kümmel angedünstet und die grob zerbröckelte Hefe darin aufgelöst. Dazu gibt man den Wirsing und die gut ausgedrückten Kartoffeln. Zum Schluß kommt das Ei und das Semmelmehl in die Masse, aus der man flache Klopse formt. Man kann die Klopse in der offenen Pfanne braten oder mit Fett bestreichen und in der Ofenröhre backen.

34. Grünkernschnitten.

Zutaten: 40 g Räucherspeck, 40 g Hefe, 125 g Grünkernschrot, ½ l Wasser, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 Ei, 1 kleine Zwiebel, gehackte grüne Petersilie, Salz und Muskat nach Geschmack, Fett zum Braten.

Das Grünkernschrot wird in Wasser einige Stunden eingeweicht. Man brät den würflig geschnittenen Speck aus, gibt die geschnittene Zwiebel dazu, bräunt an und rührt an der Herdseite die grob zerbröckelte Hefe darunter. Dann mischt man die Hefemasse mit dem fest ausgedrückten Brötchen, Ei, Gewürz, der gewiegten Petersilie und dem Grünkernschrot, formt aus der Masse flache Schnitten und brät sie auf der Pfanne.

Gefüllte Kartoffeln bäckt man auf dem Blech.

35. Gefüllte Tomaten.

Zutaten: 30 g Fett, 30 g Hefe, 125 g Perlgraupen, 8 große schnittfeste Tomaten, 15 g Pfifferlinge (Gelböhrchen), 1 gehackte Zwiebel, ⅜ l Wasser, Salz nach Geschmack.

Von den Tomaten schneidet man einen Deckel ab und höhlt das Innere aus. Die geschnittene Zwiebel bräunt man im Fett an und verrührt darin die zerbröckelte Hefe und die zerkleinerten Tomatenabfälle. Dann füllt man kochendes Wasser auf, salzt, gibt die gewaschenen Graupen zu und läßt sie langsam weich kochen. Die Tomaten werden mit den Pilzgraupen gefüllt und mit den abgeschnittenen Deckeln zusammen im Schmortopf kurze Zeit gedünstet. Beim Anrichten legt man die Deckel auf.

36. Gefüllte Kartoffeln.

Zutaten: 50 g Räucherspeck, 30 g Hefe, 1 kg große feste, fast gar gekochte Kartoffeln, 1—2 Eßlöffel Kräuterkäse, Muskat, Salz nach Geschmack.

Die Kartoffeln werden ausgehöhlt und auf ein gefettetes Blech gesetzt. Das Ausgehöhlte verrührt man mit dem Käse und dem Gewürz, gibt die Hefe, die man in dem heißen Speck verrührt hat, hinzu, mischt alles gut durch und füllt es in die Kartoffeln. Die gefüllten Kartoffeln werden mit Fett bepinselt, 20 bis 25 Minuten in der Ofenröhre gebacken und mit Salat, am besten Gurkensalat, aufgetragen.

Fischgerichte

37. Fischauflauf mit Tomaten und Graupen.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 40 g Mehl, ¾ l Wasser, 500 g Fischfilet, 100 g Perlgraupen, 2 Eßlöffel Tomatenbrei, Suppengrün und Salz nach Geschmack, 1—2 Eier.

Die Graupen läßt man in Salzwasser weich kochen. Aus dem lichtbraunen Fett, der zerbröckelten Hefe, dem feingeschnittenen Suppengrün und dem Mehl stellt man eine Einbrenne her, gießt das Graupenwasser zu und läßt 10 Minuten bei kleinem Feuer im offenen Topf durchkochen. Zuletzt mischt man den Tomatenbrei unter und schmeckt die Tunke ab. In eine gut eingefettete Form gibt man eine Lage mit Ei vermischte Graupen, darauf geschnittenen Fisch, gibt darüber einen Teil der Tunke und füllt so weiter lagenweise ein. Die oberste Schicht soll aus Graupen bestehen, die man mit Bröseln bestreut. Man bäckt 50—60 Minuten.

38. Fischauflauf mit Makkaroni.

Zutaten: 250 g gekochte Makkaroni, 1 Teller voll gekochte Fischreste zerpflückt, ½ l Fischkochwasser oder Würfelbrühe, 30 g Fett, 20 g Hefe, 30 g Mehl, 2 Eßlöffel Tomatenmark, etwas Reibkäse, Salz.

Aus Fett, Mehl und der zerbröckelten Hefe stellt man eine Einbrenne her, rührt das Tomatenmark darunter, löscht mit der Brühe ab und läßt die Tunke 15 Minuten im offenen Topf auf kleinem Feuer kochen. Dann schmeckt man ab und füllt in eine gefettete Backform lagenweise Makkaroni, Fisch und Soße. Obenauf legt man Makkaroni, die man mit dem Tunkenrest übergießt und mit Reibkäse bestreut. Man bäckt den Auflauf im Ofen etwa 35 Minuten.

39. Fischgulasch.

Zutaten: 25 g Fett, 50 g Hefe, 50 g Mehl, 30 g Speck, ¾ l Milch, 1 kg Fischfilet, Saft einer Zitrone, 1 Zwiebel, Salz nach Geschmack.

Speck und Zwiebel werden in Würfel geschnitten und mit dem Fett angebräunt. Dann gibt man Hefe und Mehl zu, verrührt die Einbrenne und gießt mit Milch auf. Man läßt 15 Minuten im offenen Topf auf kleiner Flamme kochen, gibt das in Stücke geschnittene Fischfilet in die Tunke, legt am besten eine Asbestplatte unter, läßt den Fisch 20 Minuten ziehen und schmeckt mit Salz und Zitronensaft ab.

40. Kraut-Fischrollen.

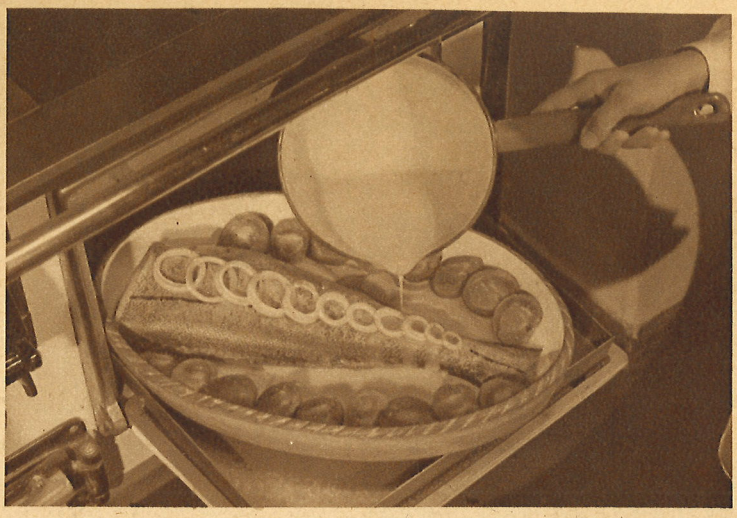
Zutaten: 1 Weiß- oder Wirsingkohl, ½ kg Seefisch, 1 Zwiebel, 1 Semmel, Salz, Paprika, Bratfett.

Der Fisch wird aus Haut und Gräten gelöst und durch die Maschine gedreht. Zwiebel und das eingeweichte und ausgedrückte Brötchen kann man gleich mit dem Fisch durchdrehen. Die Fülle wird mit Salz und Paprika gewürzt. Den Kohl bereitet man vor und macht die Rollen fertig wie bei „Gemüserollen" (S. 29) angegeben.

41. Fischklopse mit Kaperntunke.

Zutaten: 25 g Fett, 40 g Hefe, 3 altbackene Semmeln, 1 kg Fisch oder Fischfilet, 1 Ei, gehackte Zwiebel, Wasser, Petersilie, Gewürzkörner, Salz nach Geschmack, dazu Kapernsoße (S. 26).

Der Fisch wird mit einer weißen Tunke begossen und darin gar gemacht.



Den entgräteten Fisch hacken oder durch die Maschine drehen. In dem lichtbraunen Fett die Hefe auflösen, mit der eingeweichten und ausgedrückten Semmel, Ei und Fischfleisch vermengen, gut abschmecken, runde Klopse formen und in siedendem Salzwasser oder in der Kaperntunke 10 Minuten ziehen lassen oder flache Klopse auf der Pfanne in Fett braten.

42. Gebackener Fisch in der Form.

Zutaten: 25 g Fett, 50 g Hefe, 60 g Mehl, 1 kg Fisch, ¾ l Wasser, 40 g gewiegter roher Schinken, Ingwer und Salz nach Geschmack, 2 Eßlöffel Essig.

Aus Fett, Hefe und Mehl stellt man eine Mehlschwitze her, gibt den Schinken dazu und füllt mit Wasser auf. Die Tunke läßt man im offenen Topf 15 Minuten durchkochen. Den gesäuberten entgräteten Fisch beträufelt man mit Essig und bestreut ihn mit Salz und Ingwer. Er wird in eine eingefettete Form gelegt, mit der Tunke überzogen, mit Butterflöckchen und dem geriebenen Käse bestreut und in der Ofenröhre goldbraun gebacken.

Eintopfgerichte

43. Gemüsegräupchen.

Zutaten: 40 g Fett, 40 g Hefe, 30 g Mehl, 500 g Kohlrabi oder Rosenkohl, 500 g Mohrrüben, 100—200 g Perlgraupen, 1 Hand voll grüne Petersilie oder gemischte Kräuter, Salz nach Geschmack, 1½ l Wasser.

Die Gräupchen werden gewaschen und mit Salzwasser aufgesetzt. Kochzeit 45 Minuten. Das Gemüse wird geputzt, in Scheiben geschnitten, zu den Graupen gegeben und darin nochmals 45 Minuten gekocht. An der Herdseite löst man die Hefe in dem lichtbraunen Fett auf, füllt etwas Wasser auf und läßt 15 Minuten auf kleiner Flamme durchkochen. Dann gießt man diese Tunke zu den Graupen, schmeckt ab und gibt die Kräuter zu, die aber nicht mitkochen dürfen.

44. Wirsing mit Risotto.

Zutaten: 30 g Fett, 25 g Hefe, 1 l Würfelbrühe oder Wasser, 2 mittlere Köpfe Wirsing, 80 g Reis, Salz nach Geschmack.

Der Wirsing wird zerschnitten und in Wasser gebrüht. In eine gefettete Form gibt man den gewaschenen Reis und den Wirsing, bräunt das Fett in einem Tiegel, löst die zerbröckelte Hefe darin auf und verrührt 1—2 Minuten auf kleinem Feuer, dann gießt man mit der Wirsingbrühe auf, läßt 10 Minuten kochen, gibt die Tunke über den Wirsing und Reis und läßt das Gericht gar dämpfen. Man schmeckt mit Salz ab.

45. Bunter Topf.

Zutaten: 40 g Fett, ½ kg Schweinefleisch, 1 kg rohe Kartoffeln, 1 Blumenkohl, 1 Eßlöffel geriebener Käse, Salz nach Geschmack. Zur Tunke: 30 g Fett, 40 g Hefe, 50 g Mehl, ¼ l Milch, ¼ l Würfelbrühe oder Wasser.

Das Fleisch in Würfel schneiden und anbraten. Aus dem lichtbraunen Fett mit Mehl und Hefe eine Einbrenne herstellen, mit Brühe und Milch aufgießen und die Tunke im offenen Topf auf kleiner Flamme 15 Minuten kochen lassen. Dann das Fleisch, die kleingeschnittenen Kartoffeln und den in kleine Röschen zerlegten Blumenkohl in eine gefettete Auflaufform schichten, die abgeschmeckte Tunke darübergießen, mit Käse überstreuen und bei Mittelhitze 1 Stunde im Ofen backen.

46. Kartoffel-Gemüse-Topf.

Zutaten: 30—40 g Fett, 50 g Hefe, 60 g Mehl, 1½ l Flüssigkeit, 500 g geschälte in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln, verschiedene Gemüse, wie: Sellerie, Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi, Weißkohl usw., im ganzen 1 kg, Salz nach Geschmack.

Aus dem lichtbraunen Fett, der Hefe und dem Mehl stellt man eine Einbrenne her, die man mit Wasser vergießt und 15 Minuten auf kleinem Feuer im offenen Topf kochen läßt. Dann gibt man Kartoffeln und Gemüse, in Würfel und Streifen geschnitten, zu, läßt gar kochen und schmeckt ab. Man kann zuletzt Würstchen einlegen und darin gar ziehen lassen.

Eintopfgericht mit Makkaroni (Minestra). Man gibt die Hefe zu den in Öl gedünsteten Zwiebeln.

47. Minestra.

Zutaten: 1 kg Tomaten, 1 Zwiebel, ½ Tasse Speiseöl, 50 g Hefe, 1 Handvoll Suppengrün und Wurzeln, 250–375 g kleingebrochene Makkaroni, 1 l Würfelbrühe, Salz nach Geschmack.

Die Zwiebel wird in Öl weich gedünstet, darin verrührt man an der Herdseite die zerbröckelte Hefe, gibt die zerschnittenen Tomaten zu und läßt im offenen Topf 20—25 Minuten schmoren. In einem andern Topf kocht man die Suppengemüse mit der Würfelbrühe, gibt dann die geschmorten Tomaten und die Makkaroni zu und läßt 25 Minuten kochen. Man schmeckt mit Salz ab.

48. Ostpreußentopf.

Zutaten: 200 g in Würfel geschnittener Räucherspeck, 50 g Hefe, 50 g Mehl, 1 kg in Würfel geschnittene gekochte Kartoffeln, 1 kg gehobelter Weißkohl, 1 Brühwurst, ¾ l Wasser, Zucker, Salz und Essig nach Geschmack.

Den Speck brät man aus, stellt aus Speck, Hefe und Mehl eine Einbrenne her, gießt mit Wasser auf, läßt 15 Minuten im offenen Topf auf kleiner Flamme durchkochen und schmeckt süß-sauer ab. In eine feuerfeste Form legt man die Kartoffeln, darauf die in Stücke geschnittene Brühwurst, darüber den Weißkohl, übergießt das Ganze mit der Tunke und läßt auf kleinem Feuer, am besten auf einer Asbestplatte oder in der Ofenröhre 30—40 Minuten schmoren.

49. Türkenerbsen.

Zutaten: 125 g Speck, 50 g Hefe, 45 g Mehl, je ½ kg grüne Bohnen, Birnen, Äpfel und Karotten, 1 Bund Pfefferkraut (Bohnenkraut), 750 g Kartoffeln, ¾ l Wasser, Zucker und Salz nach Geschmack.

Die kurzgebrochenen Bohnen setzt man mit dem Pfefferkraut in Wasser aufs Feuer, gibt nach 30 Minuten die kleinwürflig geschnittenen Birnen, Äpfel, Karotten und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zu und läßt alles gar kochen. Die Speckwürfel brät man aus, löst darin die zerbröckelte Hefe auf und stellt mit dem Mehl eine Einbrenne her. Dann gießt man mit Gemüsewasser auf und läßt 15 Minuten auf kleiner Flamme im offenen Topf kochen. Die fertige Tunke gießt man über das Gemüse und schmeckt das Gericht mit Salz und einer Prise Zucker ab.

50. Jäger-Eintopf.

Zutaten: 80 g Fett, 50 g Hefe, 15 g Mehl, 500 g Rindfleisch, 250 g Zwiebeln, 1 kg Kartoffeln, 1 Handvoll geweichte getrocknete Pilze, ¾ l Wasser, Salz nach Geschmack.

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit den zerschnittenen Zwiebeln in Fett angebräunt. Dann wird die zerbröckelte Hefe dazugegeben und darin verrührt, kochendes Wasser aufgefüllt und das Ganze im offenen Topf auf kleiner Flamme 15 Minuten kochen gelassen. Danach deckt man zu und läßt gut noch 1 Stunde schmoren. Die in Scheiben geschnittenen gekochten Kartoffeln und die geweichten Pilze kommen zum Schluß dazu, danach muß das Gericht nochmals durchkochen und wird abgeschmeckt.

51. Pikante Fleischklopse.

Zutaten: Je 200 g gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 3 eingeweichte altbackene Semmeln, 1 Zwiebel, 15 g Fett, 1 Ei, 2 gewiegte Sardellen oder 1 gewässerter gewiegter Hering, 1 Handvoll roher geschnittener Kohl, Petersilie, Salz, Majoran, Paprika, Suppenwurzeln, 50 g in Scheiben geschnittener Räucherspeck, 50 g Hefe, 1 Eßlöffel Mehl, ⅛ l saure Milch oder Sahne.

Das Fleisch mit zwei gut ausgedrückten Semmeln, der in Fett gedünsteten Zwiebel und den Gewürzen gut mischen und die dritte Semmel mit Sardelle oder Hering, Kohl und Petersilie zu einer Fülle verarbeiten. Die Fleischmasse wird dann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett fingerbreit aufgestrichen und mit dem Messer in Quadrate geteilt. Auf jedes Quadrat kommt in die Mitte ein Häufchen der Fülle. Das Fleisch wird darüber geschlagen und jedes Stück zu einem Klops geformt. Die Klöße wälzt man in Mehl, bräunt inzwischen in einem eisernen Topf die Speckscheiben mit den Suppenwurzeln an und legt auf jede Speckscheibe einen gefüllten Fleischkloß. Nachdem die Zrazys angebräunt sind, gibt man wenig kochendes Wasser zu und läßt sie gar schmoren. Dann nimmt man sie heraus, verrührt in dem Bratensatz die zerbröckelte Hefe und dickt die Tunke mit Mehl und der Sauermilch an. Das Gericht läßt sich auch sehr gut im Küchenwunder, in einer feuerfesten Backform oder in Jenaer Glas herstellen.

Alphabetisches Verzeichnis der Rezepte

Alle Rezepte für 4 Personen

	Seite
Apfelkrapfen	14
Apfelschnecke	5
Apfeltaschen	21
Ausgezogene Fastnachtsküchle	15
Bayrische Schmalzküchle	16
Berliner Pfannkuchen	15
Bienenstich	8
Blätterteiggebäck für festliche Tage	13
Blechkuchen	7—8
Blini	23
Blumenkohlsuppe	25
Bratentunken	27
Brotsuppe mit gehackten Schalotten und Petersilie	26
Buchteln	19
Bunter Topf	31
Buntes Kleingebäck	12
Butterkuchen, Mecklenburger	7
Buttermilchkartoffeln	28
Dampfnudeln	21
Dampfnudeln mit Früchten	21
Dicker Kuchen	5
Dukatennudeln	21
Einbrenne	24
Eintopfgerichte	31—32
Fastnachtsküchle	15
Fischauflauf mit Makkaroni	30
Fischauflauf mit Tomaten und Graupen	30
Fischgerichte	30—31
Fischgulasch	30
Fisch in der Form, gebacken	31
Fischklopse mit Kaperntunke	30
Fischsuppe	26
Fleischklopse, pikante	32
Fleisch- oder Gemüserolle	22
Fränkisches Kräutergemüse	27
Gebackene Mäuse	15
Geburtstags-Rosenkuchen	5
Geformte Kuchen auf Blech gebacken	8—10
Gefüllte Brötchen	12
Gemüsegerichte	27—29
Gemüsegräupchen	31
Gemüseragout	28
Gemüserollen	29
Grundsuppe	25
Grünkernschnitten	29
Grünkernsuppe	25
Grünkohl	27
Gugelhupf	4
Haferflockensuppe	25
Haselnußring	6
Hefebrezeln	12
Hefedalken	19
Hefekirschpudding	18
Hefeklöße	17
Hefekranz, einfacher	8
Hefekuchen, gekochter	6
Hefeplinsen (Hefepfannkuchen)	20
Hefepudding	18
Heferinge	16
Hefeschüsselchen oder Krapfen	16
Hefesemmelklöße	18
Hefespeisen	17—23
Hefewaffeln	14
Hörnchen, süß	11
Jägereintopf	32
Kaiserkragen	13
Kaperntunke	26
Kartoffeln, gefüllte	30
Kartoffelgemüse	29
Kartoffel-Gemüse-Topf	31
Kartoffelhefezopf	9
Kartoffelkipfel, Wiener	11
Kartoffelkleingebäck	12
Kartoffelpuffer	20
Kartoffelpuffer mit Fruchttunke	23
Kartoffelsuppe	26
Käsekuchen	8
Kirschennudeln	21
Kirschkranz	9
Kleingebäck	11—14
Klöben	5
Kochen mit Hefe	24
Kohlrabi	28
Kolatschen	19
Kranz, geflochtener gefüllter	9
Kräutertunke	26
Krautfischrollen	30
Kuchen in der Form	4—6
Kurländische Speckkuchen	22
Mangold	27
Marzipanhörnchen	11
Mecklenburger Kaffee- oder Butterkuchen	7
Meerrettichtunke	26
Milchstriezel, feiner	8
Minestra	32
Mohnstriezel, Ostpreußischer	10
Mohrrüben	27
Mohrrübensuppe	26
Mostrichtunke	26
Napfkuchen	4
Napfkuchen, feiner	4
Nußknödel, gekochter	18
Nußrolle	9
Obstkuchen	7
Obstkuchen mit Guß in der Springform	7
Obstpfanne	20
Osterbrot	10
Ostpreußentopf	32
Ostpreußischer Mohnstriezel	10
Pfannkuchen, Berliner	15
Pflaumenkuchen	7
Pflaumenstrudel	9
Pikante Schinkenhörnchen	11
Pirogg	22
Porreegemüse	27
Quargbällchen	16
Quargkeulchen, Sächsische	22
Restegericht aus Hefepfannkuchen	23
Ringkuchen	6
Rosenkohl	27
Rosenkuchen	5
Sächsische Quargkeulchen	22
Sächsischer Speckkuchen	8
Sardellentunke	26
Sauerampfersuppe	25
Savarin	6
Schinkenhörnchen, pikante	11
Schlesischer Blechkuchen	7
Schmalzgebackenes	15—16
Schmorgurken	28
Schneckennudeln, einfache	12
Schnitzbrot	10
Schokoladenschnecken	11
Schürzkuchen	16
Schwarzwurzeln	29
Schweinsohren	13
Selleriestrudel	23
Selleriesuppe	25
Semmelkoch	19
Speckkuchen, Kurländische	22
Spinat	27
Steirische Poganze	6
Streuselkuchen	7
Streuselkuchen, gefüllter	7
Suppen	25—26
Teltower Rüben	27
Thüringer Apfelkuchen	7
Thüringer Weihnachtstolle	10
Thüringer Wickelklöße	20
Tomaten, gefüllte	30
Tomatensuppe	25
Tomatentunke	26
Topfen- oder Quargnudeln	15
Tunken	26—27
Türkenerbsen	32
Überbackenes Gemüse	28
Weihnachtsstolle, Thüringer	10
Weißkraut mit Tomaten	28
Wickelklöße, Thüringer	20
Wickelkuchen	5
Wiener Buchteln	19
Wiener Kartoffelkipfel	11
Wiener Schlosserbuben	16
Windmühlen	12
Wirsingklopse	29
Wirsing mit Risotto	31
Zwiebeltunke, braune	26

Farbfotos: Lehmann-Tovote, Leipzig. Fotos: Lehmann-Tovote, Leipzig, Dr. Weller, Berlin.
Druck: Offset- und Tiefdruck AG., Leipzig C 1.